






# Bienvenue à *la* TABLE DU *R*ABELAIS

*“ Pour nous, l'important est d'arriver à créer des moments simples, gourmands et conviviaux.”*

En sélectionnant des produits frais de qualité, Notre chef, vous prépare ses belles assiettes qui ont le goût des saisons. Chaque jour nous vous apportons nos suggestions en fonction des arrivages du moment. Soucieux du « bon » et de la qualité de nos produits, nous travaillons de concert avec des producteurs locaux.

L'équipe de salle est là pour vous guider dans vos choix et vos accords mets vins. Elle restera à votre écoute pour que vous passiez des moments savoureux !

## POUR BIEN LIRE NOTRE CARTE

-  Sélections du terroir
-  Plats végétariens ou version végétarienne possible.
-  Produits biologiques
-  Plats sans gluten
-  Coup de coeur

## SENSIBILITÉ ET ALLERGIES

Nous vous invitons à vous rapprocher de nos équipes pour que nous puissions nous adapter à vos demandes. Pour information, voici la liste des produits à risque travaillés dans nos locaux : **céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales, crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque et produits à base de fruits à coques, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde.**



Flashez ce QR code pour consulter la liste détaillée des allergènes par plat.

Ou demander le détail à nos équipes.

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.

\* Supplément menus forfaits : 5,00 € / \*\* Servi uniquement en semaine, hors jours fériés



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten

# Menu

## Distrat

Entrée + plat 23,00 €  
Plat + Dessert 23,00 €  
Entrée + Plat + Dessert 29,00 €\*

### ENTRÉES 9 €

**Rouleau de printemps :**  
**picklies de légumes, gésiers de volaille sauté au xérés, tomate confite** 

*Spring roll: vegetable pickles, chicken gizzards sauteed in sherry, tomato confit*

**Filet de Maquereau Fumé, piperade aux câpres** 

*Smoked Mackerel fillet, caper piperade*

**Suggestion du jour, consulter l'ardoise selon stock disponible\*\***

*Suggestion of the day, consult the slate according to available stock\*\*.*

### PLATS 17 €

**Pressé de raie façon grenobloise, écrasé de pomme de terre aux olives** 

*Grenoble-style pressed skate, mashed potatoes with olives*

**Burger du chef : Pain, sauce à la tomme vendéenne, porc effiloché de Nouvelle Aquitaine mariné dans la sauce BBQ maison, courgettes et poivrons grillés, confit d'oignons**

*Chef's BURGER: Bread, Vendée tomme sauce, pulled pork from New Aquitaine marinated in homemade BBQ sauce, grilled zucchini and peppers, onion confit*

**Suggestion du jour, consulter l'ardoise selon stock disponible\*\***

*Suggestion of the day, consult the slate according to available stock\*\**

### DESSERTS 9 €

**Assiette de 3 fromages**  

*Plate of 3 cheeses*

**Mille-feuille citron limoncello** 

*Lemon limoncello millefeuille*

**Crème brûlée caramel au beurre salé**  

*Salted butter caramel crème brûlée*

**Suggestion du jour, consulter l'ardoise selon stock disponible\*\***

*Suggestion of the day, consult the slate according to available stock\*\*.*



Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.

\* Supplément menus forfaits : 5,00 € / \*\* Supplément menus forfait : 10,00 €



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten

# Menu

# Labelais

Entrée + plat ou plat + dessert 33,00 €\*  
Entrée + Plat + Dessert 39,00 €\*\*  
Entrée + Plat + Fromage + Dessert 45,00 €



## ENTRÉES 12 €

Duo de saumon en raviole de Radis,   
vinaigrette passion, crème cresson

*Duo of salmon in radish ravioli, passion vinaigrette, watercress cream.*


Œuf poché, asperges vertes, écume de parmesan   
et jambon de pays

*Poached egg, green asparagus, parmesan foam*


Vitello Tonnato, fine tranche de veau froide,   
sauce au thon, anchois, câpres et citron

*Vitello Tonnato country ham, thin slice of cold veal, tuna sauce, anchovies, capers and lemon.*

## PLATS 24 €

Filet de bar snacké, crème de petits pois,   
fenouil rôti aux herbes et pignons de pin

*Snacked fillet of sea bass, cream of peas, roasted fennel with herbs and pine nuts*

Filet de canette et son jus, bouchons de polenta grillés,   
rhubarbe confite au vinaigre balsamique

*Filet of duckling and its juice, grilled polenta plugs, rhubarb confit with balsamic vinegar*

Râble de lapin au tartufata, jus au madère,  
légumes printaniers & croquette de pomme de terre

*Saddle of rabbit with tartufata, Madeira jus, spring vegetables & potato croquette*

## DESSERTS 10 €

Assiette de 4 fromages  

*Plate of 4 cheeses*

Crumble framboise, fraise & crème glacée 

*Raspberry and strawberry crumble with ice cream*

Comme un tiramisù au Kamok, crème glacée café frappé  

*Tiramisu Kamok, iced coffee frappe*

La tour chocolatée, biscuit brownie, mousse chocolat et sa coque 

*Chocolate tower, brownie cookie, chocolate mousse and shell*

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.

\* Supplément menus forfaits : 5,00 € / \*\* Supplément menus forfait : 10,00 €



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten

# Les Essentiels



**Côte de veau, pommes de terre grenaille sautées et jus au thym citron ou sauce roquefort au choix 28€**

*Veal chop, sautéed grenaille potatoes and lemon thyme jus or choice of Roquefort sauce*

**Grande Salade Caesar, croutons à l'ail, coque de parmesan et filet de poulet tenders 16€**

*Grande Caesar salad, garlic croutons, parmesan shell and chicken tenders*

**Salade landaise, œuf poché, gésier de volaille et foie gras de canard 18€**

*Landaise salad, poached egg, chicken gizzard and duck foie gras*

**Pappardelle, sauce crème, lardons, jeunes pousses d'épinards & noix 14€**

*Pappardelle, cream sauce, lardons, baby spinach & walnuts*

**Omelette aux œufs Bio au choix : nature/comté/jambon/oignons 12€**

*Choice of organic egg omelette: plain/comté/ham/onions*

**Végétarien : wok de légumes au pappardelle 14€**

*Vegetarian: vegetable wok with pappardelle*

**Buffet de fromage, laissez-vous surprendre ou allez choisir en compagnie de notre équipe 12€**

*Cheese buffet, let yourself be surprised or go and choose in the company of our team*

# Petit Gourmet

12€



Jusqu'à 12 ans inclus

**Tender de poulet ou Fish and chips ou Burger steak haché, frites**

*Chicken Tender or Fish and chips or hamburger with fries*

**Fondant au chocolat ou salade de fruits & sorbet**

*Chocolate fondant or fruit salad & sorbet*

+ 1 boisson

**Un cadeau offert avec chaque menu enfant !**

**Le Mercredi, c'est gratuit pour les enfants !**  
1 menu enfant offert pour 1 menu adulte  
3 plats achetés.

# Coupes Glacées



**Banana Split (banane, glace vanille, fraise, chocolat, coulis chocolat & chantilly) 9€**

*Banana Split (banana, vanilla ice cream, strawberry, chocolate, chocolate coulis & chantilly)*

**Dame Blanche (glace vanille 2x, chocolat 1x, coulis chocolat, chantilly & amandes torréfiées) 9€**

*Dame Blanche (vanilla ice cream 2x, chocolate 1x, chocolate coulis, whipped cream & roasted almonds)*

1 boule 3.50€

2 boules 6.00€

3 boules 8.50€

**Nos parfums de glaces : pistache, vanille chocolat, citron, framboise, café, fraise, coco, caramel**

*Our ice cream flavors: pistachio, chocolate vanilla, lemon, raspberry, coffee, strawberry, coconut, caramel*

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.

\* Supplément menus forfaits : 5,00 € / \*\* Supplément menus forfait : 10,00 €



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten

# Cocktails



## Américano Maison 8€

(Vermouth blanc, Vermouth Rouge, Bitter)

## Ti'Punch 8€

(Rhum Blanc, citron, cassonnade)

## Caïpirinha et aux fruits 9€

(Cachaça, citron vert, cassonnade) Passion, Fraise, Framboise, Kiwi

## Spritz Vendéen 8,50€

(Apéritif Vignaud à l'orange, eau pétillante, Crémant de Loire)

## Spritz Rabelais 9€

(menthe, citron, baie rose, liqueur de sureau, gin, sirop de framboise, eau pétillante, Crémant de Loire)

## Moscow Mule et aux fruits 9€

(Ginger beer, citron, vodka) Passion, Fraise, Framboise, Kiwi

## Mojito et aux fruits 9€

(Ron, cassonnade, bitter, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante) Passion, Fraise, Framboise, Kiwi

## Désirable 10€

(Rhum Agricole, liqueur curaçao, crème de coco, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'orgeat et sirop de fraise)

## Cocktail du moment

Demander à notre équipe

# Tapas



## Accras de poisson

4 pièces 5€

Accras of fish  
4 pieces

## Crevette en tempura

3 pièces 6€

Shrimp tempura  
3 pieces

## Bruschetta (piperade poivrons & anchois)

2 pièces 6€

Bruschetta (peppers & anchovies)  
2 pieces

## Planche charcuterie (bressaola, coppa, jambon de Vendée)

pour 2 pers/env. 12€

Charcuterie board  
(bressaola, coppa, Vendée ham)  
for 2 pers

# Mocktails



## Marrakech Ice Tea 5€

(Sirop de thé citron, sirop mojito, menthe fraîche, citron frais, eau)

## Taloula 6,50€

(Jus de mangue, jus de citron, jus de pomme, purée de yuzu, sirop de cerise)

## Delfino 6,50€

(jus d'ananas, sirop de melon, citron, menthe fraîche)

## Stuart 6,50€

(Jus de banane, jus de citron, jus d'orange, crème de coco, sirop orgeat, et gingembre)

## Huerta 5€

(jus d'orange, jus de cranberry, sirop de cerise, eau pétillante)

## Virgin Mojito et aux fruits 6,50€

(menthe fraîche, citron vert, cassonnade, jus de pomme, eau pétillante)  
Passion, Fraise, Framboise, Kiwi

## Virgin Caïpirinha et aux fruits 6,50€

(Citron vert, cassonnade, jus de pomme) Passion, Fraise, Framboise, Kiwi

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

\* Supplément menus forfaits : 5,00 € / \*\* Supplément menus forfait : 10,00 €.



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten



Coup de coeur

# Apéritifs



Kiki Vendéen Epines Noires  
Fruits rouge / Pêche 4€ 

Pineau blanc ou Rouge 4€

Kir vin blanc 5€

Kir Pétillant 5,50€

Kir Royal 12€

Coupe de Champagne J. Fagot 10€

*Nous vous proposons une sélection de crèmes de fruits au choix, de la maison Vedrenne » : Cassis, Framboise, Mûre, Pêche ou Griotte*

# Les Classiques



Anisés  
(Ricard ou Pastis) 45° 4€

Pastis de Vendée  
Maison Vrignaud 4€ 

Martini rouge ou blanc 14,4° 4€

Campari 25° 5€

Apérol 15° 4€

Suze 15° 5€

Pineau blanc ou Rouge 4€

Porto Burmester Tawny, Ruby ou Blanc 19.5° 4€

# Bières



## pression

	25cl	50cl
Bière Pression locale 	4.00€	7.50€
« Mélusine » 6°5		

Floreffe Bière Pression d'Abbaye Belge 6°3	4.50€	8.00€
--	-------	-------

Pression du moment à demander à notre équipe

# Bières bouteilles

Warsteiner Fresh – Bière Allemande  
0° Sans alcool 6€

Vedette Extra White 4°7  
Bière blanche Belge 6€

Liefmans Fruitesse Fruits Rouges  
Bière fruitée Belge 3°8 5€

Duvel– Bière blonde Belge 8°5 6€

Tête de Mule Ambrée  
Bière du Marais Poitevin 7° 6€

Mélusine IPA Médusa 5,6° 6€  



Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Sélections du terroir



Coup de coeur



Produits biologiques

# Whiskies



- J&B  
Blended Whisky 40° 6€
- Chivas 12 ans  
Blended Whisky 40° 7€
- Jameson  
Irish Whisky 40° 7€
- Talisker Port Finish  
Single Malt 45.8° 9€
- Oban 14 ans  
Highland Single Malt 43° 12€
- Lagavulin 16 ans  
Islay Single Malt 43° 14€
- Bellevoys Blanc   
France triple Malt 40° 8€
- Akashi  
Japanese Blended whisky 40° 8€
- Jack Daniel's  
Tennessee Whiskey 40° 8€
- Eagle Rare 10 ans  
Bourbon Whiskey 45° 9€

# Eaux de vie

- Vodka 42 Below 6€
- Gin Bombay Sapphire  
Angleterre 40° 6€
- Gin Hendrick's -Ecosse  
41.4° 8€ 
- Gin Bulkeley   
France 43° 8€
- Tequila Silver Patron 12€  
*Accompagnez vos choix par du  
soda (Perrier, Coca-Cola,  
Schweppes, etc ...)*

# Liqueurs



## et crèmes

- Délice de Caramel   
Maison Vignaud - 17°  
6€
- Kamok - Liqueur de  
café - Maison   
Vignaud - 40° 6€
- La Richelieu - Liqueur   
de Poire - Maison  
Vignaud - 35° 6€
- Mentilla - Liqueur de   
Menthe - Maison  
Vignaud - 24° 6€
- Limoncello 6€
- Get 27- 21° ou  
Get 31- 24° 6€
- Amaretto 25° 6€

# Rhums



- Ron Bacardi Blanc  
Porto Rico 37.5° 6€
- Cachaça Leblon  
Brésil 40° 8€
- Rhum Damoiseau Blanc  
Guadeloupe 50° 6€
- Rhum HSE VSOP  
Martinique 45° 9€
- Ron Santa Teresa 1796   
Solera Venezuela 40° 10€
- Ron Plantation Sealander  
Barbade/Fidji/  
Ile Maurice 40° 8€
- Rhum Damoiseau XO  
Guadeloupe 42° 11€
- Ron Zacapa 23 ans  
Solera Guatemala 40° 13€

# Les Digestifs

- Grand Marnier Cordon  
Rouge 40° 7€
- Cointreau 40° 6€
- Liqueur Donjon 40° 6€
- Chartreuse verte 55° 6€
- Cognac Martinaud  
VSOP 8€
- Cognac Camus   
« Ile de Ré » 10€
- Cognac Martinaud  
XO 19€
- Bas Armagnac Tariquet  
VSOP 8€
- Bas Armagnac Tariquet  
Hors d'Age 10€
- Bas Armagnac Tariquet  
15 ans Folle Blanche 12€
- Calvados Château du  
Breuil - Fine Calvados  
40° 8€
- Calvados Château du  
Breuil - Réserve des  
Seigneurs XO 41° 14€

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Sélections du terroir



Coup de coeur



Produits biologiques



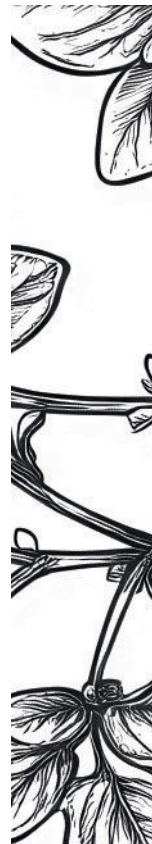
# Eaux

	50cl	100cl
Vittel	3.90€	5.00€
Evian	4.50€	
Eau de Perrier fines bulles	3.90€	5.00€
San Pellegrino	3.90€	5.00€



# Boissons chaudes

- Café Expresso 1,90€
- Café décaféiné 2€
- Café Allongé / Américain 1,90€
- Café crème (Café au lait) 2€
- Double expresso 3€
- Grand crème 3,20€
- Chocolat chaud 3€
- Cappuccino 3,50€
- Latte Macchiato (nature, sirop chocolat cookie, caramel) 4€
- Thé, Infusion (Palais des thés) 3,50€



# Softs

- Jus de Fruits (Orange, Abricot, Tomate, Pomme, Ananas) 5€
- Coca-Cola Classique ou Zéro 4€
- Schweppes Tonic 4€
- Perrier 4€
- Ice Tea 4€
- Limonade 4€
- Orangina 4€
- Sirop à l'eau 2€

Notre sélection de sirop MONIN :  
Menthe, Fraise, Grenadine, Citron,  
Framboise, Pêche, Pamplemousse,  
Orgéat

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.





La carte



*des Vins*

# Vin

## Blanc



### Vignoble Vendéen

Pissotte – « Origine » Domaine  
Coirier AOC Fief Vendéen 2023  
24€

« Cuvée M Unik »  
Domaine Mercier VDF 2021 34€

Mareuil – « Clos Saint André »  
Domaine Mourat AOC 2023 36€

### Vignoble Nantais

Muscadet Sèvre et Maine – Cru  
Clisson- Domaine de l'Épinay AOC  
2021 39€

### Vignoble Anjou

« L'Anjou Blanc » – Château de  
Plaisance AOC 2023 32€

### Touraine

Chinon – « Le Domaine »  
Bernard Baudry AOC 2023 30€

### Centre Val de Loire

Coteau du Giennois  
Benoit Chauveau AOC 2023 30€

Pouilly Fumé – Domaine de  
Ladoucette AOC 2023 48€

### Vins d'Alsace

Alsace Riesling – Domaine Solher  
AOC 2023 34€

### Vins de Bourgogne

Bourgogne – « Emotions Minéral » La  
Chablisienne 2023 AOC 2023 29€

Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Montée de Tonnerre »  
Domaine Testut AOC 2021 89€

Menetou Salon « expression »  
Domaine Jean Tellier AOC 42€

### Vins de la Vallée du Rhône

Côte du Rhône – Laurens Deblaere  
AOC 2023 29€

Condrieu « Cajurée »  
Rodolphe Ducutty AOC 2021 52€

### Vin du Languedoc Rousillon

Pays d'Oc – « Viogner »  
Barron D'oppia IGP 2023 22€

### Vins du Sud-Ouest

Côte de Gascogne – « Harmonie  blanc » – Domaine de Pellehaut  
AOC 2023 22€

## Moëlleux doux

« Cuvée M Addict » – (demi-sec)  
Domaine Mercier VDF 2023 24€

Côteau de l'Aubance – « Élégance »  
Domaine du bois Moze AOC 2022 39€

Loupiac (moëlleux) – Château Grand  
Peyruchet AOC 2018 34€

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Sélections du terroir



Coup de coeur



Produits biologiques

# Vin

# Rouge



## Vignoble Vendéen

Pissotte – « Origine »  
Domaine Coirier  
AOC Fief Vendéen 2023 **24€**

Vix – « M Unik CF »  
Domaine Mercier  
AOC Fief Vendéen 2021 **34€**

« Moulin Blanc » Pinot noir   
Domaine Mourat  
IGP du Val de Loire 2022 **28€**

« Bel Canto » – Prieuré La Chaume   
VDF 2021 **38€**

« Orféo » – Prieuré La Chaume    
IGP du Val de Loire 2019 **42€**

## Vins du Val de Loire

Chinon – « Les Granges »   
Domaine Baudry AOC 2023 **30€**

Saumur Champigny   
« Les Terres Rouges »  
Arnaud Lambert AOC 2022 **34€**

Menetou Salon – « L'Expression »   
Domaine Teiller AOC 2023 **40€**

Côte Roannaise – « Eclat de Granite »   
Domaine Sérol AOC 2023 **32€**

## Vins de Bourgogne

Bourgogne – « La Chablisienne »  
Côte d'Auxerre AOC 2022 **34€**

Mercurey – « Vieilles Vignes »  
Domaine Garrey & Fils AOC 2022  
**49€**

Auxey Duresses – « Les deux vignes »  
Regnard AOC 2023 **60€**

Marsanay – « Les Recilles »  
Domaine du Vieux Collège  
AOC 2022 **62€**

Saint Amour – Domaine de la   
Piroulette AOC 2022 **39€**

## Vins de la Vallée du Rhône

Côtes du Rhône – « La petite fable »  
Laureans Deblaere AOC 2022 **29€**

Lirac – Château Manissy   
AOC 2021 **36€**

Gigondas – « Cuvée Combe »   
Domaine Fontavin AOC 2022 **55€**

## Vins de Provence

Côtes de Provence « Grand Vin »  
Villa Vallombrosa AOC 2023 **50€**

## Vins du Languedoc Rousillon

Languedoc – « Baron d'Oppia »   
AOC 2021 **24€**

## Vins du Sud-Ouest

Pécharmant – Clos Montalbanie  
AOC 2021 **28€**

Côte de Gascogne  
« Harmonie blanc »  
Domaine de Pellehaut AOC 2023 **22€**

## Vins du Bordelais

Moulis en Médoc – Château  
Maucaillou AOC 2021 **55€**

Margaux – Sirène de Giscours  
Château Giscours AOC 2018 **64€**

Saint-Estèphe – Château La Croix  
Bonis AOC 2018 **50€**

Haut-Médoc – Château Camensac  
5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé AOC 2018 **60€**

Pessac-Léognan  
Château Latour-Martillac – Grand  
cru classé de Graves AOC 2019 **74€**

Côte de Bourg – « L'Élegance »   
Château Gravettes-Samonac  
AOC 2021 **22€**

Saint Georges Saint Emilion  
Château Troquart AOC 2019 **32€**

Pauillac – 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé  
Château Pedesclaux AOC 2018  
(150cl) **151€**

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Sélections du terroir



Coup de coeur



Produits biologiques

# Vin

## Rosé



### Vins du Val de Loire

Vix – « L'Arlequin »   
Domaine Mercier AOC Fief  
Vendéen 2023 24€

Val de Loire – « Moulin Blanc »    
Domaine Mourat IGP 2023 26€

### Vins du Sud-Ouest

Côtes de Gascogne – « Harmonie  
rosé » – Domaine de Pellehaut  
AOC 2023 22€

### Vins de Provence

Côtes de Provence – « Saint  
Victoire » – Mas de Cadenet  
AOC 2023 34€


## Les

## Bulles

### Les Turbulents

Crémant de Loire – Domaine de  
Bellevue AOC 22€

Méthode Traditionnelle – « Le Lys »   
Domaine Mercier 26€

Cuvée M « Le Lys » Blanc de Blancs   
Domaine Mercier 35€

### Les Champagnes

Champagne « Carte Blanche Brut »  
J & H Fagot (Montagne de Reims)  
AOC 30€

Champagne Deutz « Blanc de Blanc »  
AOC 2018 48€

Champagne Hugues Godmé – « Brut  
Nature » – Grand cru de Verzeney  
(Montagne de Reims) AOC 48€



Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Sélections du terroir



Coup de coeur



Produits biologiques

# Vin au Verre

12cl



## Vins Blancs

Pays d'Oc – « Viognier » – Barron D'oppia IGP 2023 5€

Côtes du Rhône – Laurens Deblaere AOC 2023 6€

Bourgogne – « Emotions Minérales » AOC 2023 6€

Mareuil – « Clos Saint André » Domaine Mourat AOC 2023 8€

Côtes de Gascogne – « L'été Gascon blanc » Domaine de Pellehaut IGP 2023 6€

## Vins Rouges

Côtes du Rhône – « La petite fable » – Laureans Deblaere AOC 2022 6€

Saint Amour – Domaine de la Piroulette AOC 2022 6€

« Moulin Blanc » – Domaine Mourat IGP du Val de Loire 2022 6€ 

Saumur Champigny – « Les Terres Rouges » Arnaud Lambert AOC 2022 6€

Côte de Bourg – « L'Élégance » Château Gravettes Samonac AOC 2021 6€

## Vins Rosés

« L'Anjou Blanc » – Château de Plaisance AOC 2023 6€ 

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Sélections du terroir



Coup de coeur



Produits biologiques