

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 sautés au xérès, 
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 + frites

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

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 parfait, 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€

Duvel – Bière blonde
Belge 8°5 6€

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

Cibulle Pigouille blanche 5° 6€ 

Cibulle American Amber 5,7° 6€  

Cibulle Simcoe Single Hop IPA 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° 8€
- Jameson
Irish Whisky 40° 7€
- Talisker Port Finish
Single Malt 45.8° 10€
- Oban 14 ans
Highland Single Malt 43° 12€
- Lagavulin 16 ans
Islay Single Malt 43° 14€
- Bellevoye 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° 9€ 
- 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° 9€
- Cognac Martinaud
VSOP 7€
- Cognac Camus 
« Ile de Ré » 9€
- Cognac Martinaud
XO 16€
- 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.



Sélections du terroir



Coup de coeur



Produits biologiques



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^{er} 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 Roussillon

Pays d'Oc – « Viognier » 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 Roussillon

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^{ème} Grand Cru Classé AOC 2018 **60€**

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

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

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

Pauillac – 5^{ème} 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 50€

Champagne Deutz « Blanc de Blanc »
AOC 2018 109€

Champagne Hugues Godmé – « Brut
Nature » – Grand cru de Verzeney
(Montagne de Reims) AOC 88€



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 8€

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

Saumur Champigny – « Les Terres Rouges » Arnaud Lambert AOC 2022 7€

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

Vins Rosés

« Moulin Blanc » – Domaine Mourat 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