LES SALADES

SALADE VERTE 3,50 €

SALADE DE CHÈVRE 16,00 €
Salade,chèvre, confiture de figue, minis burgers, gésiers, lardons

SALADE CÉSAR 15,00 €
Salade, tomates, poulet, parmesan, chips de blé noir, sauce César

POKE BOWL POULET* 16,00 €
Poulet mariné au paprika, riz, guacamole, fèves, coriandre, ananas, pignon de pin, sauce pesto

POKE BOWL SAUMON * 16,50 €
Saumon fumé, riz, pickles de choux rouges, mangue, coriandre, sésame, fèves, guacamole,sauce soja et pesto

*Nos Poke Bowl sont dispo. en version végé. avec oeuf brouillé

LES PLATS *Accompagnement frites et salade*

BURGER ANGUS 16,90 €
Pain artisanal, steak haché, tomates, sauce tartare, cheddar, oignons, salade*

BURGER VÉGÉ 16,90 €
Pain artisanal, galette de pomme de terre, Comté, pickles de choux rouges, salade, tomates, oignons, sauce tartare

BURGER SAVOYARD 17,50 €
Pain artisanal, steak haché, salade, tomates, sauce tartiflette, reblochon, oignons confits, lard,*

BURGER RACLETTE 17,50 €
Pain artisanal, steak haché, Fomage à raclette, crème d'oignon, pancetta grillé, roquette, cornichon*

BURGER BRETON 17,50 €
Pain artisanal, steak haché, Andouille de Guémené, sauce Tomme, Tomme bretonne , tomates, oignons confits, salade*

BURGER FORESTIER 17,50 €
Pain artisanal, steak haché, sauce forestière, tomme de brebis, magret fumé, pleurotes persillés*

- **OPTION BURGER DOUPLE STEAK** 4,00 €
- **ASSIETTE DE FRITES SEULE** 4,00 €
- **SUPPLÉMENT SAUCE** 2,00 €
  Poivre, roquefort, tartare, béarnaise

La liste des allergènes est disponible au bar

LES VIANDES

ENTRECÔTE *Origine française* *Tarif affiché à l'ardoise*

PIECE DE VIANDE *Tarif affiché à l'ardoise*
Accompagnement du moment

STEAK DE BŒUF TARTARE *Frites et roquettes* 17,50 €

STEAK HACHÉ* *Frites et salade* 11,00 €

LES POISSONS

FISH AND CHIPS MAISON 17,50 €
Salade, sauce tartare

RISOTTO DE ST JACQUES au chorizo 24,00 €
Crême de courges et châtaigne

RETOUR DE PÊCHE *Tarif affiché à l'ardoise*
Accompagnement du moment

LE FROMAGE

MONT D'OR *A partager* 28,00 €
Lard rôti, pommes de terre grenailles, salade

MONT D'OR Végétarien 24,00 €
Pommes de terre grenailles, salade

LA FORMULE ENFANT 13,00€

Boisson au choix: Diabolo ou Sirop à l'eau

Plat au choix: Blé noir classique (1/2 ingrédients) ou Steak haché frites ou jambon frites*

Dessert au choix: Crème glacée vanille au lait BIO de Jersey, 1 topping au choix ou Crêpe ou Kouign beurre sucre

Menu enfant jusqu'à 12 ans

LA FORMULE DU MIDI 20,00€

Du lundi au vendredi, hors jours fériés
Affiché à l'ardoise
Entrée, plat et dessert

LE MENU* ENFANT
- de 3 ANS OFFERT
Jambon frites
1 Boule de glace

Plat végétarien

* *Façon bouchère VBF*

LES CRÊPES DE BLÉ NOIR

LES CLASSIQUES

Jambon, œuf bio, fromage, tomates, échalote, salade, miel Bio, amandes

1 ingrédient : 6,50 € - 2 ingrédients : 7,50 €
3 ingrédients : 8,50 € • Supplément : 2,00 €

LES GOURMANDES

Jambon, lard, andouille, chorizo, œuf bio, fromage, chèvre, champignons à la crème, tomates, échalotes, salade, miel, amandes, saumon, tomates séchées, poireaux à la crème, compotée d'oignons, courges rôties

1 ingrédient : 7,50€ - 2 ingrédients : 8,50 €
3 ingrédients : 9,50 € • Supplément : 2,00 €

LES COMPLÈTES

Complète *oeuf bio, fromage, jambon*	8,50 €
Complète andouille	9,50 €
Complète champignon	9,30 €
Complète chorizo	9,50 €
Complète lard	9,50 €
Complète poireaux	9,50 €

FORMULE CRÊPES 15,50€

Uniquement le midi du lundi au samedi

Boisson 25cl : Cidre ou Bière ou Jus de pommes
Crêpe salée classique (max 3 ingrédients)
Crêpe ou kouign sucrée classique

Plat végétarien

Les formules ne peuvent pas être modifiées, merci.

LES SPÉCIALES

LA VIBEN 9,70 €
Potimarron rôti, champignons à la crème, tomme de brebis, noisettes grillées

LA VÉGÉTARIENNE 9,70 €
Tomates séchées, échalotes, poireaux, salade

LA CHÈVRE 9,30 €
Chèvre, miel bio, salade, amandes

LA FORESTIÈRE 9,70 €
Champignons à la crème, tomme, poitine fumée

LA SAVOYARDE 9,70 €
Reblochon, lard, compotée d'oignons, salade

LA FIGUE 9,70 €
Chèvre rôti, lard, confiture de figue, salade

LA PORS CARN 9,70 €
Chèvre rôti, chorizo, tomates séchées, salade

LA ROQUEFORT 9,70 €
Crème roquefort, crème balsamique, lard, noix, salade

LA BRETONNE 9,70 €
Andouille, lard, fromage, échalotes

LA BIGOUDÈNE 9,70 €
Pommes rissolées, andouille, compotée d'oignons, salade

LA SAUMON 11,50 €
Saumon, crème ciboulette, salade, citron

LA ST JACQUES 13,50 €
Fondue de poireaux, St Jacques, salade

CRÊPE DU MOMENT *Composition et tarif affiché à l'ardoise*

POUR L'APÉRO

Planche charcuterie & fromage
Petite 13€ • Grande 17€

Roulé blé noir jambon fromage
7,50 €

LES PIZZAS (UNIQUEMENT LE SOIR)

- **BAMBINO** 9,00 €
  Sauce tomate, mozzarella, jambon

- **MARGHERITA** 10,00 €
  Sauce tomate,mozzarella, olives, basilic

- **ROMA** 11,50 €
  Sauce tomate, mozzarella, jambon, olives, basilic

- **REINE** 12,50 €
  Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, basilic

- **ROYALE** 13,50 €
  Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème, œuf bio, olives, basilic

- **VÉGÉTARIENNE** 13,50 €
  Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, tomates fraîches, poivrons, champignons, olives, basilic

- **4 FROMAGES** 14,00 €
  Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, olives

- **MONTAGNARDE** 14,00 €
  Base crème, mozzarella, reblochon, pommes de terre, poitrine fumée, olives, oignons rouges

- **ORIENTALE** 14,00 €
  Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante, olives, poivrons, oignons rouges

- **FIGUE** 14,00 €
  Sauce tomate, mozzarella, chèvre, poitrine fumée, basilic, crème balsamique, confiture de figue, roquette

- **PIZZA DU MOMENT**
  Composition et tarif affiché à l'ardoise

Ingrédient supplément	2,00 €
Burrata	4,00 €
Jambon de pays	4,00 €

- **BERGÈRE** 14,00 €
  Base crème,chèvre, mozzarella, lard, amandes, crème balsamique, roquette, miel bio

- **SAINT-GUÉNOLÉ** 14,00 €
  Sauce tomate,mozzarella, andouille, fondue de poireaux, tomme bretonne, crème, olives

- **PARMA** 15,00 €
  Sauce tomate, parmesan, jambon cru, roquette, crème balsamique

- **BURGER** 15,00 €
  Sauce tomate, mozzarella, cheddar, viande hachée,oignons rouges, sauce burger, cornichons, olives

- **CALZONE (pizza soufflée)** 15,00 €
  Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème, œuf bio, salade verte

- **ITALIENNE** 15,00 €
  Sauce tomate, jambon cru, gorgonzola, tomates séchées, mozzarella, olives

- **SAUMON** 16,00 €
  Sauce tomate, mozzarella, saumon, chantilly ciboulette, citron, olives

- **LA ST JACQUES** 17,00 €
  Base crème,mozzarella, noix de St Jacques, saumon, crème ciboulette, citron, oignons rouges, tomates cerises, olives

- **TOM'S** 18,50 €
  Base tomate, mozzarella, Burrata di Bufala, tomates cerises, roquette, pesto, graines de sésame

- **FUNGO** 18,50 €
  Base crème, mozzarella, Burrata di Bufala, pleurotes, parmesan, jambon cru, persillade

Plat pimenté

Plat végétarien

CRÊPES FROMENTS & KOUIGNS CLASSIQUES

BEURRE	3,40 €
SUCRE	3,40 €
BEURRE SUCRE	3,80 €
BEURRE CITRON	4,20 €
BEURRE SUCRE CANELLE	4,20 €
BEURRE SUCRE CITRON	4,20 €
CONFITURE fraise, abricot, mûre, figue	4,20 €
MIEL BIO	4,20 €
CHOCOLAT	4,80 €
POIRE	4,60 €
BANANE	4,60 €
CRÈME DE MARRON	5,00 €
NUTELLA	4,80 €
CHOCOLAT NOIX DE COCO	5,30 €
CHOCOLAT AMANDES	5,30 €
CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	5,00 €
MIEL CITRON/MIEL AMANDES	5,10 €
BANANE CHOCOLAT	5,90 €
POIRE CHOCOLAT	5,90 €
POMMES RISSOLÉES	5,00 €
POMMES RISSOLÉES CARAMEL	6,50 €
FLAMBÉE BEURRE SUCRE Grand Marnier, Cognac, Rhum, Lambic, Calvados	7,10€
NUTELLA BANANE	5,90 €
NUTELLA COCO	5,30 €
NUTELLA POIRE	5,90 €
CHOCOLAT CITRON	5,30 €

Supplément chantilly	2,00 €
supplément 1 boule de glace	3,00 €

Possibilité de crêpe en blé noir

LES CRÊPES FROMENTS & KOUIGNS SPÉCIALES

LA SPÉCULOOS Crème spéculoos, brisure spéculoos, glace spéculoos, chantilly	8,90 €
LA NOUGATINE Glace vanille, éclat de nougatine, sauce caramel et chocolat, chantilly	8,90 €
LA BANANE Glace vanille, sauce chocolat, banane, chantilly	8,60 €
LA POIRE Glace vanille, sauce chocolat, poire, chantilly	8,60 €
LA CARAMEL Glace caramel, sauce caramel, amande, chantilly	8,60 €
LA PENMARCH'AISE Glace vanille, sauce caramel, pommes rissolées, chantilly	8,60 €
L'ANTILLAISE Glace noix de coco, sauce chocolat, coco râpée, chantilly	8,60 €
LA DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,60 €
LA NORMANDE Pomme rissolée, sauce caramel, chantilly, flambé au Calvados	8,90 €
LA LICHOUSERIE Glace vanille, nutella, banane, coco, chantilly	9,90 €
LA GWEN HA DU sur blé noir Coulis de chocolat noir, glace framboise, pépites de chocolat blanc	9,90 €

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES (4 fromages)	8,50€
MOUSSE AU CHOCOLAT + CHANTILLY	7,50€
PANNA COTTA DE SAISON	7,50€
BROWNIE MAISON	7,50€
CAFÉ GOURMAND	8,50€
THÉ GOURMAND	9,50€
POUSSE CAFÉ Café gourmand + lambig	10,50 €
PROFITEROLES & CHANTILLY :	
2 choux	7,50€
3 choux	9,50€
4 choux	11,00 €
Supplément chantilly	2,00 €

SUNDAE

Crème glacée vanille, au lait BIO de Jersey

2 toppings au choix: 4,00 €

chocolat, caramel, nutella, daim, meringue, cacahuètes caramélisées, M&M's, spéculoos

Crème glacée Cookies dough vanille

au lait BIO de Jersey

2 toppings au choix 6,00 €

chocolat, caramel, nutella, daim, meringue, cacahuètes caramélisées, M&M's, spéculoos

Supplément chantilly maison 2,00 €

LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE 8,50 €
glaces vanille, sauce chocolat, chantilly

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGOIS 8,50 €
glaces chocolat ou café, sauce chocolat, chantilly

CARAMEL LIÉGOIS 9,00 €
glaces caramel, sauce caramel, chantilly

POIRE BELLE HÉLÈNE 9,40 €
glaces vanille et poire, sauce chocolat, poire pochée chantilly

BANANA SPLIT 9,40€
glaces vanille,fraise et chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly

LA COCO 9,00 €
glaces coco, coco râpée, sauce chocolat, chantilly

COLONEL 10,00 €
sorbets citron vert et jaune, vodka

ANTILLAISE 10,00 €
glaces rhum-raison, rhum ambré

AFTER 10,00 €
glaces menthe-chocolat, sauce chocolat, Get 27

PORQUEROLLES 10,00 €
glaces fleur d'oranger, miel bio, Cointreau, nougat

LES BOULES DE GLACE

Café, caramel, chocolat, vanille, fraise, pistache, rhum raisin, menthe chocolat, noix de coco, fruit de la passion, mangue, ananas, citron vert, citron jaune, cassis, poire, pomme, framboise, spéculoos, fleur d'oranger

1 BOULE 3,00 €
2 BOULES 6,00 €
3 BOULES 8,00 €

APÉRITIFS

Suze, St Raphaël, Martini Blanco ou Rosso	6 cl	4,80 €
Porto blanc ou rouge, Campari	6 cl	4,80 €
Ricard, Pastis	4 cl	3,50 €

LES KIRS

Crème: Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise, violette, cerise

Kir vin blanc	12,50 cl	4,00 €
Kir pétillant	12,50 cl	5,00 €
Kir breton	12,50 cl	3,50 €

LES SPRITZ

Cinzano Oranges amères	20 cl	8,00 €
Limoncello Citron d'Italie	20 cl	8,00 €
Hugo Spritz Fleurs de sureau	20 cl	8,00 €

LES COCKTAILS

Un cocktail préféré? Demandez au Barman

RHUM/CACHAÇA		
Ti Punch	6 cl	7,00 €
* Mojito *	20 cl	8,00 €
Pina Colada	20 cl	8,00 €
Caipirina *	20 cl	8,00 €
Planteur maison	20 cl	8,00 €
Cuba Libre	10 cl	8,00 €
Daikiri *		
VODKA		
Bloody Mary	20 cl	8,00 €
Expresso Martini	12 cl	8,00 €
Caipiroska *	20 cl	8,00 €
Sex and the beach	12 cl	8,00 €
Moscow Mule	20 cl	8,00 €
Moscow Mule 3 litres		70,00 €
GIN		
Gin Tonic	20 cl	8,00 €
London Mule	20 cl	8,00 €
Basilic Smash concombre	20 cl	8,00 €
TEQUILA		
Margarita	12 cl	8,00 €
AUTRES		
Mousse de mojito	25 cl	8,00 €
Citron vert, menthe fraiche, base bière blanche et coulis de fraise		
Américano	10 cl	8,00 €
Mélange bigouden	8 cl	5,50 €
Jagerbomb	14 cl	8,00 €
Les 3 Jagerbomb		18,00 €
Planche de 10 shooters		36,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Service compris

COCKTAILS SIGNATURES 10,00€

Pors Carn 20 cl
Vodka, fruit de la passion, passoa, sirop vanille, pétillant, citron vert, purée de passion

Tiramisu 20 cl
Vodka, kahlua, sirop tiramisu, café, glace stracciatella

Ecume rose 20 cl
Gin, jus de pamplemousse et citron, gingembre, sirop de romarin, blanc d'oeuf

MOCKTAILS

Virgin Pina Colada	20 cl	6,00 €
Cocktail du barman	20 cl	6,00 €
Virgin Mojito	20 cl	6,00 €
Gin Tonic 0°	20 cl	6,00 €
Virgin Smash Gin 0°, basilic, concombre	20 cl	6,00 €
Virgin Rose *Jus de pamplemousse, citron, gingembre, sirop de romarin, blanc d'oeuf*	20 cl	6,00 €

DIGESTIFS

RHUM		
Havana, Damoiseau, Captain Morgan, Don Papa,	6 cl	5,50 €
Kraken, Diplomatico	6 cl	6,50 €
Compagnie des Indes, Pacto Navio, El Dorado	6 cl	7,00 €
Rhum arrangé	6 cl	6,50 €
Rhum du moment		voir ardoise
WHISKY		
Ballantines	6 cl	5,50 €
Jameson	6 cl	6,50 €
Jack Daniel's, Chivas 12 ans, Akashi,	6 cl	8,00 €
Aberlour 10 ans, Four Rose Bourbon	6 cl	8,00€
Whisky du moment		voir ardoise
DIGESTIFS		
Amareto	6 cl	5,00 €
Chouchen	6 cl	5,00 €
Alcool de poire	6 cl	6,00 €
Lambig, Calva, Cointreau, Limoncello	6 cl	6,00 €
Café pouce	6 cl	8,00 €
Get 27, Get 31, Baileys, Kremmig, Kahlua	6 cl	7,00 €
Armagnac	6 cl	7,00 €
Chartreuse	6 cl	9,00 €
Supplément soda		2,00 €

*Base de fruits possible+ 0,50 €
framboise, fraise, coco, fruits de la passion

LES SOFTS

Perrier *33 cl*		3,80 €
Coca, Coca Zéro *33 cl*		3,80 €
Breizh Cola *33 cl*		3,80 €
Fanta *25 cl*		3,50 €
Schweppes Tonic, Schweppes agrumes	*25 cl*	3,50 €
Orangina *25 cl*		3,50 €
Oasis Tropical *25 cl*		3,50 €
ICE TEA maison *50 cl*		3,50 €
Jus de fruit Granini *25 cl*		3,50 €

Orange, ananas, tomate, abricot, pamplemousse, fraise

Jus de pomme Kerné 25 cl	3,50 €
Jus de pomme Kerné 1 L	10,50 €
Sirop à l'eau *25 cl*	2,00 €
Diabolo *25 cl*	3,50 €

Grenadine, fraise, menthe, menthe glaciale, cerise, framboise, violette, cassis, pamplemousse, banane-kiwi, pomme, pêche, passion, mangue, zeste citron, mojito, orgeat

LES EAUX

	50 cl	100 cl
Plancoet plate	4,00 €	5,80 €
Plancoet fines bulles	4,20 €	6,00 €

LES PRESSIONS

	25 cl	50 cl	100 cl
Pelfort blonde 5,8°	3,50 €	7,00 €	
Affligem blonde 6,8°	4,00 €	8,00 €	
Lagunitas IPA 6,2 °	4,00 €	8,00 €	
Affligem fruits rouges 5,2°	4,00 €	8,00 €	
Mort subite blanche 5,5°	4,00 €	8,00 €	
Bière du moment	*Tarif affiché à l'ardoise*		
Cidre Kerné	3,50 €	7,00 €	12,00 €

LES BIÈRES BOUTEILLES *33 cl*

Météor 0 %	5,00 €
Desperados	6,00 €

LES BIÈRES BRETONNES *33 cl bouteille* 6,50 €

Télendu 4,5° *Blé noir*
Morgane 5,6° *Blonde bio*
Cervoise Lancelot 6° *Rousse au miel*
Duchesse Anne Triple 7,5° *Pur malte*
Blanche Hermine 4° *Blanche*

BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS ET DÉCAFÉINÉS

Café, café allongé	2,00 €
Noisette, crème	2,20 €
Double expresso	3,40 €
Grand crème	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Café viennois	5,00 €

LES CHOCOLATS

Chocolat	3,50 €
Chocolat viennois	5,00 €

LES THÉS ET INFUSIONS 3,50 €

Thé en vrac de la Brulerie De Lambour

Earl grey *Thé noir bergamote, citron vert, orange amère*
Ceylan *Thé noir corsé*
Menthe *Thé vert menthe*
Jardin bleu *Thé noir aux fraises des bois, rhubarbe*
Fruits rouges *Thé noir aux fruits rouges*
Jasmin *Thé vert au jasmin*
Roobois *Sans théine, citron, orange, zeste de citron*
Camonille *Infusion fleurs de camomille*
La belle endormie *Infusion tilleul, verveine menthe*

Thé du moment 3,90 €

LES SPÉCIAUX

Chai latte aux épices	5,00 €
Golden latte	5,00 €
Latte du moment.	6,00 €

Tarif et composition affiché à l'ardoise

Irish coffee	8,00 €
Breizh coffee	8,00 €

Supplément lait 0,20 €
Supplément lait végétal 0,50 €

LES VINS

VIN ROUGE	12,50 cl	75 cl
BOURGOGNE		
AOP PINOT NOIR Domaine des Chaumes 13% vol	6,20 €	33,00 €
AOP MARSANNAY Domaine Ghislain Kohut 13,5 % vol	-	35,00 €
VALLÉE DU RHÔNE		
AOP CÔTES DU RHÔNE Coste Chabrier 14% vol	5,20 €	26,00 €
IGP VAUCLUSE Domaine de Amandine, 13,5% vol	4,20 €	21,00 €
AOP MORGON Domaine Laurent Gauthier 13,5% vol	5,60 €	28,00 €
AOP VACQUEYRAS Domaine Le Colombier 14,5% vol	-	27,00 €
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
AOP LANGUEDOC Brindille du Clos de l'Amandaie 13,5% vol	4,60 €	23,00 €
AOP PIC SAINT-LOUP Les déesses muettes 13,5% vol	5,60 €	28,00 €
AOP CORBIÈRES Domaine la Rune 13,5%	-	30,00 €
BORDEAUX		
AOP CÔTE DE BLAYE Château Cap Saint- Martin 14% vol	4,20 €	21,00 €
AOP MONTAGNE SAINT-ÉMILION Château Franc Baudron 13% vol	5,60 €	28,00 €
SUD-OUEST		
IGP CÔTES DE GASCOGNE Domaine Entras 12,5% vol	4,60 €	23,00 €
VALLÉE DE LA LOIRE		
AOP CHINON Domaine Gouron 13% vol	4,20 €	21,00 €
AOP SAUMUR Domaine La Paleine The CAB! 14% vol	-	29,00 €
AOP BOURGUEIL Domaine des Geslets 13% vol	4,80 €	27,00 €

VIN EN CARAFE		25 cl	50 cl
Vin de France	Rouge 13% vol Blanc 12,5% vol Rosé 12,5 % vol	6,00 €	10,00 €

Vin biologique

VIN BLANC	12,50 cl	75 cl
BOURGOGNE		
AOP CHABLIS Domaine des Chaumes 13% vol	7,00 €	39,00 €
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
IGP CHARDONNAY Saint Guilhem le désert 13% vol	4,20 €	21,00 €
AOP VIOGNIER Domaine Sibille 13,5% vol	4,80 €	25,00 €
VALLÉE DE LA LOIRE		
AOP SANCERRE Domaine Naudet 12,5% vol	6,00 €	33,00 €
AOP COTEAUX DU LAYON Domaine de l'été 11,5% vol, moelleux	5,60 €	28,00 €
VIN DU MONDE		
SAUVIGNON Afrique du sud Kleine Rust 12,5% vol	5,00 €	25,00 €

BULLES		
BULLES DU SAUMUROIS Les dames de coeur brut 11,5% vol	4,00 €	20,00 €
CHAMPAGNES Haton Brut 12,5 % vol	-	60,00 €

VIN ROSE		
BOURGOGNE **AOP ROSÉ DE BOURGOGNE** Domaine des Chaumes 12% vol	4,20 €	22,00 €
VALLÉE DU RHÔNE **AOP ROSÉ DE PROVENCE** Château Roquerousse 12% vol	5,20 €	26,00 €
VALLÉE DE LA LOIRE **AOC CABERNET D'ANJOU** Domaine de l'été 11% vol, sucré	4,90 €	24,00 €
CORSE **IGP Costa Serena 11,5% vol**	4,60 €	23,00 €
VIN DU MONDE **Italie DOC PINOT GRIGIO** Mirabello 11% vol	4,40 €	22,00 €