

LA BOUTIQUE D'ERIC - TARIFS T.T.C. au 23/02/2012

19 Rue Meyerbeer - 06 000 NICE - Tél : 04 93 82 53 90

APERITIF DINATOIRE - Salé

AMUSE BOUCHES

	A emporter	Servi à domicile
Barquette de concombre à la tapenade	2,30 €	2,40 €
Chèvre frais au coulis de carotte	2,10 €	2,25 €
Cocktail de moules de Bouchot au safran	2,50 €	3,20 €
Craquant d'endive au tartare de crevette	2,20 €	2,40 €
Crêpe fourrée à la crevette et à la mangue	2,30 €	2,45 €
Délice du Périgord au foie gras	3,20 €	3,75 €
Flan de chèvre frais au basilic	2,30 €	2,45 €
Fût de carotte. crème de saumon fumé et gambas	2,40 €	2,80 €
Galette de pomme de terre au saumon fumé	2,30 €	2,45 €
Gâteau de champignon à l'ail et au persil	2,30 €	2,45 €
Mille feuilles de courge à la tapenade	2,30 €	2,45 €
Mille feuilles de légumes confits	2,30 €	2,45 €
Mille feuilles de pain d'épice au foie gras et mangue	4,60 €	5,30 €
Mini tomate fourrée au chèvre frais et pistou	2,20 €	2,30 €
Pavé de riz à la lavande	2,20 €	2,30 €
Petit feuilleté d'escargots à l'ail	1,50 €	1,70 €
Petit flan de Roquefort et jambon de pays	2,30 €	2,45 €
Rondeau de courgette aux crevettes	2,30 €	2,45 €
Sablé salé au parmesan et mousse de chèvre	2,50 €	2,65 €
Sardine farcie aux blettes et panzetta	2,30 €	2,45 €
Sardine roulée aux olives noires	2,30 €	2,45 €
Tapenade d'escargots aux amandes	2,20 €	2,35 €
Terrine de magret de canard fumé	3,30 €	3,85 €

BROCHETTES

	A emporter	Servi à domicile
Bâtonner d'omelette aux trois couleurs	1,25 €	1,35 €
Brochette de concombre. crevette et mangue	1,25 €	1,35 €
Brochette de légumes frais	1,25 €	1,35 €
Brochette de melon au jambon fumé	1,25 €	1,35 €
Brochette de melon et fêta	1,25 €	1,35 €

CAPPUCCINO (servir chaud)

	A emporter	Servi à domicile
Cappuccino de céleri rave au jambon fumé	NON	2,15 €
Cappuccino de châtaignes au céleri	NON	2,50 €

Cappuccino de crème de champignon	NON	2,15 €
Cappuccino de laitue aux St Jacques	NON	2,90 €
Cappuccino de moules au curry	NON	2,15 €
Cappuccino de pommes de terre et munster	NON	2,20 €
Cappuccino de potiron au goût de lard	NON	2,15 €
Cappuccino d'asperge et de jambon à l'os	NON	2,15 €
Cappuccino d'huître au poireau	NON	2,80 €

CROUSTILLANTS (servir chaud)

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Bonbon de confit de canard	2,10 €	2,25 €
Chausson de moules aux poireaux	2,30 €	2,40 €
Croustillant de bœuf aux herbes fraîches	2,30 €	2,45 €
Croustillant de céleri à la citronnelle	1,30 €	1,75 €
Croustillant de courgettes au curcuma	1,50 €	1,75 €
Croustillant de crevette au basilic	1,20 €	1,30 €
Croustillant de magret de canard au sésame	2,30 €	2,40 €
Gambas croustillantes aux cheveux d	2,30 €	2,60 €
Nems de coquillage au gingembre	2,30 €	2,40 €
Samossa de homard à la citronnelle	2,90 €	3,20 €

GASPACHO

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Gaspacho au concombre et tomate	1,90 €	2,25 €
Gaspacho de concombre	1,90 €	2,25 €
Gaspacho de melon	1,90 €	2,25 €
Gaspacho de tomate au céleri, sur flan au parmesan	1,90 €	2,25 €
Gaspacho et crème à la moutarde	1,90 €	2,25 €

LES CLASSIQUES

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Cake au thon	1,10 €	1,35 €
Cake aux olives et jambon	1,10 €	1,35 €
Chou farci à la crème de Roquefort	0,60 €	1,05 €
Feuilleté de saucisse	0,60 €	1,05 €
Pain grillé au caviar d'aubergine	1,10 €	1,35 €
Petite pizza à la tomate et à l'origan	1,25 €	1,45 €

LES COCOTTES (servir chaud)

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Cocotte de blanquette d'agneau à l'oseille	3,20 €	4,10 €
Cocotte de daube de boeuf	2,90 €	3,90 €
Cocotte de dorade au jus de moules de Bouchot	3,50 €	4,50 €
Cocotte de fricassée de volaille aux morilles	4,90 €	5,90 €

Cocotte de gambas l'anis étoilé	4,00 €	5,00 €
Cocotte de lotte au coulis de homard	4,50 €	5,50 €
Cocotte de râble de lapin au miel et au thym	3,30 €	4,30 €
Cocotte de St Jacques au safran	4,50 €	5,50 €

LES MINI-PLATS DE POISSON (servir chaud)

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Bar rôti sur peau en croûte d'olive et jus d'écrevisse	NON	7,50 €
Croustillants de rougets. endives à l'orange	NON	7,00 €
Filet de sandre en croûte d'herbes fraîches	NON	7,50 €
Lotte fondante. fricassée de légumes au bouillon de soja	NON	7,80 €
Médaille de baudroie sur une julienne de betterave	NON	7,50 €
Morceau de daurade à la niçoise	NON	6,50 €
Pannequets croustillants de St Jacques fraîches	NON	7,00 €
Pavé de cabillaud glacé à la moutarde de Meaux	NON	7,50 €
Raie aux câpres et à la moutarde de Meaux	NON	6,80 €
Truite à l'anis vert et fenouil fondant	NON	6,50 €
Turbot poché. jus de moules au safran	NON	7,50 €

LES MINI-PLATS DE VIANDE (servir chaud)

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Cuisse et suprême de pigeon à la baie de genièvres	NON	7,50 €
Daube d'agneau au basilic et aux olives	NON	6,50 €
Magret de canard rôti au miel	NON	6,50 €
Médaille de porc au poivre et fromage de chèvre	NON	7,00 €
Médaille de veau rôti aux gambas et à la sauge	NON	7,50 €
Noisette d'agneau au chèvre frais	NON	6,50 €
Petits raviolis à la concassée de tomate et basilic frais	NON	4,50 €
Râble de lapin et tomate confite au miel et thym	NON	6,50 €
Sauté d'agneau à l'oseille	NON	6,50 €
Suprême de volaille en tapenade au parmesan	NON	6,50 €
Tournedos de magret de canard au porto	NON	6,50 €

PAINS

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Baguette	NON	0,50 €
Boule de pain aux céréales	NON	1,10 €
Boule de pain aux graines de pavot	NON	1,20 €
Boule de pain aux olives	NON	1,20 €
Boule de pain complet	NON	1,10 €
Boule de pain de campagne individuel	NON	1,00 €
Boule de pain de seigle noix	NON	1,20 €
Boule de pain de seigle raisins	NON	1,20 €
Boule de pain « campagrains » (multi-céréales+sésame)	NON	1,10 €

Brioche au thon et à la tomate	2,00 €	2,40 €
Pains aux noix et au roquefort	2,00 €	2,40 €

SALADES

	A emporter	Servi à domicile
Salade de crevettes à l'avocat	2,70 €	3,10 €
Salade de haddock et lentilles	3,70 €	4,20 €
Salade de homard à l'huile de noisette	4,80 €	5,45 €
Salade de lentilles à l'huile de noix et saumon fumé	2,50 €	2,90 €
Salade de magret fruité	2,90 €	3,30 €
Salade de queues de gambas au whisky	3,10 €	3,50 €
Salade de saumon fumé	3,10 €	3,50 €
Salade de saumon mariné au citron vert	2,70 €	3,10 €
Salade d'asperges vertes	3,00 €	3,40 €
Salade d'escargots au cerfeuil	3,10 €	3,50 €
Salade gourmande	4,80 €	5,45 €
Salade niçoise	3,00 €	3,40 €

TARTARES

	A emporter	Servi à domicile
Tartare de bar aux pommes Grany Smith	2,35 €	2,80 €
Tartare de cabillaud à la confiture de tomate	2,35 €	2,80 €
Tartare de crevette aux câpres	2,40 €	2,90 €
Tartare de crevette, mangue et concombre au sirop de Champagne épicé	2,35 €	2,80 €
Tartare de daurade au gingembre	2,35 €	2,80 €
Tartare de haddock	3,20 €	3,80 €
Tartare de homard	2,70 €	3,30 €
Tartare de légumes au basilic	1,90 €	2,20 €
Tartare de poivron au poisson fumé	3,20 €	3,80 €
Tartare de saumon au citron et à l'aneth	2,35 €	2,80 €
Tartare de saumon au fenouil et à l'anis	2,35 €	2,80 €
Tartare de saumon et de homard	3,70 €	4,30 €
Tartare de tomate au thon	3,20 €	3,80 €

TARTELETTES

	A emporter	Servi à domicile
Clafoutis de légumes du Sud	1,25 €	1,55 €
Clafoutis de mozzarella	1,25 €	1,55 €
Tarte tatin de tomate au thym	1,55 €	1,85 €
Tartelette à l'oignon	1,25 €	1,55 €
Tartelette au Chaource, poire et noisette	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux champignons en persillade	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux moules safranées	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux rillettes	1,25 €	1,55 €

Tartelette Méditerranéenne	1,25 €	1,55 €
Tartelette pavot. carotte et Tomme de montagne	1,25 €	1,55 €
Tartelette provençale aux tomates et aux olives	1,25 €	1,55 €

VELOUTES

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Velour de courgette verte au lardon fumé	1,90 €	2,25 €
Velouté Choisy	NON	2,15 €
Velouté de carottes à l'orange	1,90 €	2,25 €
Velouté de céleri	NON	2,15 €
Velouté de cèpes. foie gras de canard poêlé	NON	3,00 €
Velouté de champignons aux pignons	NON	2,40 €
Velouté de châtaignes à l'huile de truffe	NON	2,60 €
Velouté de cresson	NON	2,26 €
Velouté de fanes de radis et miette de crabe	NON	2,60 €
Velouté de lentilles vertes	NON	2,00 €
Velouté de moules au curry	NON	2,15 €
Velouté de moules au safran et ciboulette	NON	2,15 €
Velouté de petits pois aux herbes	NON	2,15 €
Velouté de pois cassés	1,90 €	2,25 €
Velouté de poivron jaune	2,10 €	2,60 €
Velouté de potiron au jambon du pays	NON	2,26 €
Velouté d'asperges	1,90 €	2,25 €
Velouté d'endives	2,00 €	2,50 €

VERRINES

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Chaud froid de coquillage au chou fleur	3,00 €	3,95 €
Crémeux de céleri et brochette de volaille au tandoori	2,10 €	2,30 €
Crumble de parmesan façon niçoise	2,20 €	2,40 €
Escargot au velouté de persil	2,60 €	3,10 €
Fondant de légumes épicés à l'avocat	2,35 €	2,80 €
Verre de Pont l'évêque et ses mouillettes de pain d'épices	1,90 €	2,30 €

APERITIF DINATOIRE - Sucré

BROCHETTES SUCREES

	A emporter	Servi à domicile
Brochette de fruits frais	1,75 €	2,10 €
Brochette de fruits secs	1,75 €	2,10 €
Brochette de pâte de fruits	2,25 €	2,70 €
Brochette d'ananas laqué aux tomate cerise	1,75 €	2,10 €

CAPPUCCINO

	A emporter	Servi à domicile
Cappuccino de caramel	NON	2,50 €
Cappuccino de fraises	NON	2,50 €

CRUMBLES

	A emporter	Servi à domicile
Crumble aux pommes	2,50 €	2,90 €
Crumble aux pruneaux et pommes	2,50 €	2,90 €
Crumble aux raisins et aux poires	2,50 €	2,90 €
Crumble en viennois de myrtilles	2,50 €	2,90 €
Crumble mangue et ananas	2,50 €	2,90 €

ILES FLOTTANTES

	A emporter	Servi à domicile
Iles flottantes au chocolat	2,50 €	2,90 €
Iles flottantes aux fraises Tagada	2,50 €	2,90 €
Iles flottantes crème à la vanille	2,50 €	2,90 €

LES CLASSIQUES

	A emporter	Servi à domicile
Apple crumble au pain d'épice	1,40 €	1,70 €
Brownie	1,10 €	1,40 €
Cake à la banane	1,30 €	1,60 €
Cake au chocolat	1,30 €	1,60 €
Chou à la crème	1,30 €	1,60 €
Chou façon Paris Brest	1,30 €	1,60 €
Cookie aux pépites de chocolat	1,10 €	1,40 €
Croque monsieur à la banane	1,20 €	1,50 €
Galette charentaise	1,10 €	1,40 €
Madeleine à la vanille	1,10 €	1,40 €
Sablé aux fraises	1,50 €	1,80 €
Sablé noix de coco	1,10 €	1,40 €

LES CROUSTILLANTS (servir chaud)

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Croustillant de poire	1,50 €	2,20 €
Croustillant de pomme	1,50 €	2,20 €
Nem de fruits laqué au miel	1,50 €	2,20 €
Nem de riz au lait et litchis	1,50 €	2,20 €

LES LIQUIDES

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Fruits rafraîchis au Champagne rosé	2,00 €	2,30 €
Nage de fruits au thé	2,00 €	2,30 €
Nage de fruits rouges à la citronnelle	2,00 €	2,30 €
Nage de pamplemousse et orange	2,00 €	2,30 €
Soupe de chocolat aux pommes	2,00 €	2,30 €
Soupe de chocolat blanc et agrumes	2,00 €	2,30 €
Soupe de fraise à la menthe	2,00 €	2,30 €
Soupe de melon aux framboises	2,00 €	2,30 €
Soupe de raisin aux figues au vin	2,00 €	2,30 €
Soupe d'ananas au safran	2,20 €	2,50 €

MOUSSES

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Mousse à la mangue	1,80 €	2,30 €
Mousse au café	1,60 €	1,95 €
Mousse au chocolat	1,60 €	1,95 €
Mousse au citron	1,60 €	1,95 €
Mousse au marron	1,60 €	1,95 €
Mousse aux fraises	1,80 €	2,30 €
Mousse aux framboises	1,80 €	2,30 €
Mousse aux mûres	1,80 €	2,30 €
Mousse aux noisettes	1,80 €	2,30 €
Mousse aux noix	1,80 €	2,30 €
Mousse aux poires	1,80 €	2,30 €
Mousse brûlée aux amandes	1,60 €	1,95 €

SUCRES

A emporter	Servi à domicile
------------	------------------

Fondant au chocolat sur croustillant	2,10 €	2,50 €
Gâteau de crêpes à l'ananas sauce Pina Colada	2,10 €	2,50 €
Marron glacé moelleux « Mont blanc »	2,70 €	3,20 €
Mille feuille de cheveux d'ange aux fruits	2,10 €	2,50 €
Pudding	2,00 €	2,40 €
Sablé et mousse chocolat au jasmin	2,30 €	2,70 €
Terrine de banane tatin	2,10 €	2,50 €
Terrine de fruit à la crème d'amande	2,10 €	2,50 €
Terrine de poire au Beaume de Venise	2,10 €	2,50 €

Terrine d'orange au Champagne	2,10 €	2,50 €
-------------------------------	--------	--------

TARTELETTES

	A emporter	Servi à domicile
Clafoutis à l'abricot sec	1,25 €	1,55 €
Clafoutis aux cerises	1,25 €	1,55 €
Clafoutis aux pruneaux	1,25 €	1,55 €
Tartelette à la bière	1,25 €	1,55 €
Tartelette à la châtaigne	1,25 €	1,25 €
Tartelette au chocolat	1,25 €	1,55 €
Tartelette au citron	1,25 €	1,55 €
Tartelette au vin blanc	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux cassis	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux fraises	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux framboises	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux mûres	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux myrtilles	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux noisettes et au miel	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux noix	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux poires Bourdalow	1,25 €	1,55 €
Tartelette aux pralines	1,25 €	1,55 €
Tartelettes aux pommes	1,25 €	1,55 €

VERRINES

	A emporter	Servi à domicile
Bavarois aux griottes	2,40 €	2,90 €
Blanc manger aux amandes et framboises	2,20 €	2,70 €
Blanc manger réglissé	2,20 €	2,70 €
Confiture de poivrons rouges. pruneaux et pignons	2,20 €	2,70 €
Crème de jus de pommes	2,20 €	2,70 €
Crème de noix aux épices	2,20 €	2,70 €
Crème onctueuse au chocolat blanc	2,20 €	2,70 €
Entremet à la chicorée et au mascarpone	2,20 €	2,70 €
Fraises à la rhubarbe	2,30 €	2,80 €
Fraises en gelée	2,20 €	2,70 €
Gelée de fruit frais à l'orange	2,20 €	2,70 €
Gelée de fruits safranés. crème à l'anis	2,80 €	3,10 €
Gourmandise de riz au lait et framboises	2,20 €	2,70 €
Panacotta au café	2,20 €	2,70 €
Poire rôtie au riz au lait	2,20 €	2,70 €
Pomme rôtie au riz au lait	2,20 €	2,70 €
Riz au lait au caramel	2,20 €	2,70 €
Tiramisu au café	2,20 €	2,70 €
Tiramisu aux fraises	2,20 €	2,70 €

MENU "dégustation"
à 46 euros

Entrées

Gaspatcho de tomate sur flan de parmesan

Onctueux de chèvre frais au basilic

Samossa de homard, parfumé à la citronnelle

Gambas croustillantes aux cheveux d'ange, sauce légère à la coriandre et salade d'herbes

Délice du Périgord au foie gras

Plats

Cocotte de volaille fermière aux morilles

Pleurottes gratinées au thym et à la lavande

Cocotte de lotte au coulis de homard, parfumé à l'estragon

Fromages

Verre de Pont l'évêque et ses mouillettes de pain d'épices

Desserts

Gratin de fruits frais, sabayon au Sauterne

Crèmeux à la menthe et aux fruits, et croustillant feuilletine au chocolat

Verrine multicolore (citron vert, orange grenadine, mascarpone vanillé et gelée de thé)

MENU à 26 euros

Entrées

Tarte fine au chaource, poire et noisette

Bavarois d'avocats au balsamique et crevettes croustillantes

Terrine de poisson aux herbes fraîches et coulis d'écrevisses

Gâteau de foie de volaille au cognac, sur une julienne de légumes

Plats

Noisette d'agneau rôti au chèvre frais, jus d'herbes fraîches

Croustillant de filets de rougets, sauce à l'orange

Tourtière de volaille aux échalotes confites, sauce à l'

Ballotin de saumon frais et fumé, sauce au basilic

Fromages

Desserts

Coupe exotique "crousti-moelleuse"

Tarte suisse au vin blanc, réduction de vin rouge à la cannelle

Mille feuilles de cheveux d'ange aux fruits

Pyramide croustillante au chocolat et chicorée

MENU à 36 euros

Entrées

Gambas croustillantes aux cheveux d'ange, sauce légère à la coriandre et salade d'herbes

Samossa de homard, parfumé à la citronnelle

Pizza de filet de rouget à l'huile de chorizo

Terrine de magret fumé, crème acidulée à la ciboulette

Plats

Râble de lapereau désossé et farci à la tapenade

Lotte lardée de poitrine fumée et confit d'échalotes au safran

Pavé de bar en croûte d'olives et jus de crustacés

Supême de pigeon rôti et cuisse fondante

Fromages

Assiette de deux fromages, roquette à l'huile de noisette

Verre de Pont l'évêque et ses mouillettes de pain d'épices

Desserts

Marronnier, sauce au whisky

Délice choco-caramel et croustillant praliné aux pignons de pin

Douceur de pistache aux fraises

Gratin de fruits frais, sabayon au Sauterne

Service à domicile, à la Carte

ENTREES

Cannellonis de magret de canard, brebis et roquette	15,00 €
Tartare de cabillaud à la confiture de tomate aux olives	12,00 €
Minestrone d'écrevisses au basilic	14,00 €
Gratin de homard et baudroie, sur julienne de légumes	18,00 €
Tarte tatin de tomate au thym, salades d'herbes fraîches	9,00 €
Mille feuilles de moules de Bouchot au safran	11,00 €
Salade de queues de gambas papillon au whisky et à l'estragon	14,00 €
Feuilleté de foie gras pôelé aux pommes et raisins déglacés au muscat	20,00 €
Tartare de bar aux pommes Grany Smith	11,00 €

LES PLATS

Pigeon en deux cuissons, terrine de patate douce au jambon cru	17,00 €
Pavé de cabillaud glacé à la moutarde de Meaux et noix de cajou	16,00 €
Carré d'agneau " quatre côtes" rôti au four, jus au thym	19,00 €
Ballotin de saumon frais et fumé, sauce aux herbes fraîches	15,00 €
Filet de daurade à la verveine	17,00 €
Turbot poché au jus de moules de Bouchot safrané	25,00 €
Suprême de volaille en tapenade au parmesan	12,00 €
Loup entier cuit en croûte de pain de sel	17,00 €
Bar rôti sur peau en croûte d'olive et jus d'écrevisses	18,00 €

FROMAGES

Verre de Pont-l'évêque et mouillettes de pain d'épices	8,00 €
Cigare de banon au miel et graines de sésame	8,00 €
Assiette de trois fromages affinés, roquette à l'huile de noisette	8,00 €

PAINS

Boule de pain de campagne individuel	1,00 €
Boule de pain aux céréales	1,10 €
Boule de pain « campagrains » (multi-céréales+sésame)	1,10 €
Boule de pain complet	1,10 €
Boule de pain de seigle noix	1,20 €
Boule de pain de seigle raisins	1,20 €
Boule de pain aux olives	1,20 €
Boule de pain aux graines de pavot	1,20 €
Baguette « campaillette »	0,50 €

DESSERTS

Entremet onctueux au chocolat et mousse de framboise	7,50 €
Mousseux de fraises au basilic, gelée de rhubarbe	7,50 €
Nems de fruits frais laqués au miel	7,50 €
Crumble aux pruneaux et pommes, crème à l'Armani	7,50 €
Coupe glacée à la cacahuète et crème à la cardamome	7,50 €
Tarte soufflée aux pommes caramélisées au romarin	7,50 €
Tourtière de pommes et de chèvre frais	7,50 €
Sablé et mousse chocolat au jasmin	7,50 €
Gâteau de crêpes à l'ananas confit, sauce Pina Colada	7,50 €

Boissons

GROS FLACONS 150 cl et 3L

Champagne Bruno Paillard rosé (150 cl)	99,90 €
Château Côtes Montpezat (Bordeaux-Côtes du castillon)150 cl	29,90 €
Château Côtes Montpezat (Bordeaux-Côtes du castillon)300 cl	86,00 €
Château la Bessane « A côté du château Margaux » (Bordeaux – Margaux)1	96,00 €
Château Margui Rosé (Côteaux Varois en Provence - vin bio) 150 cl	32,90 €
Domaine de Ste Lucie "made in Povençe" Blanc (Côtes de Provence) 175 c	64,90 €
Domaine de Ste Lucie "made in Povençe" Rosé (Côtes de Provence) 175 cl	64,90 €

LES EFFERVESCENTS

Champagne Veuve Pelletier	25,90 €
Champagne Bruno Paillard 1ère Cuvée	32,50 €
Champagne Bruno Paillard 1ère Cuvée Rosé	49,50 €
Crémant d'Alsace de Gustave Lorentz	14,90 €

LIQUOREUX

Château des Compères (Sauternes)	19,90 €
Château les coulinats « En face de Sauternes » (Sainte croix du Mont)	15,50 €
Gustave Lorentz « Vendanges Tardives » (Alsace)	42,90 €
Maury « La Coume du Roy »	29,90 €
Muscat Gustave Lorentz	16,20 €

VINS BLANCS

Château Bas « Cuvée l'Alvernèque » (Coteaux d'Aix en Povençe)	6,50 €
Domaine boigelot « 100% Chardonnay (Bourgogne)	13,50 €
Domaine de Gineste « Cuvée Aurore » (Gaillac)	8,90 €
Domaine de la Loge « Vin de Sauvignon de Loire » (Pouilly-Fumé)	14,50 €
Domaine de Ste Lucie "made in Povençe" (Côtes de Provence)	13,50 €
Domaine des sarrins « Blanc de Rolle » (Vin du Pays du Var)	20,90 €
Domaine Eric Boigelot « Meursault les clous » (Bourgogne)	32,50 €
Domaine le Verger de chez Alain Geoffroy « Chardonnay » (Chablis)	16,60 €
Domaine Reverby-Ducroux Beau Roy (Sancerre)	15,70 €
Domaine Vallon Gauthier (Vin de Pays des Maures)	4,20 €
Gustave Lorentz « Gewurztraminer –Cuvée Gustave » (Alsace)	16,20 €
Gustave Lorentz « Riesling – Cuvée Gustave » (Alsace)	13,50 €

VINS ROSES

Château Barbanau « l'instant » (Côtes de Provence)	11,50 €
Château Bas « Cuvée l'Alvernèque » (Coteaux d'Aix en Provence)	6,50 €
Château des Sarrins « Sélection Joël Robuchon » (Côtes de Provence)	12,50 €
Château Margui (Côteaux Varois en Provence - vin bio)	13,50 €
Domaine Castell-Reynoard « Mourvedre, Grenache et Cinsault » (Bandol)	15,50 €
Domaine de Ste Lucie "made in Povençe" (Côtes de Provence)	12,90 €
Domaine Vallon Gauthier (Vins de Pays des Maures)	4,20 €
Lafoux Auguste (Côtes de Provence)	11,60 €
Les côteaux de Bellet d'Hélène Calviera (Bellet-Nice)	18,90 €
Rosé Bonbon (Côtes de Provence)	12,90 €
Rosé de Jale (Côtes de Provence)	11,50 €

VINS ROUGES

12° à 15° Château Barbanau « l' »	11,50 €
12° à 15° Domaine de la Perruche « 100% Cabernet Franc » (Saumur Champ)	11,50 €
12° à 15° Domaine des Crés Ricards « Cuvée Stecia » (Côteau du Langue)	13,50 €
12° à 15° Domaine le Verger « 100% Pinot Noir » (Bourgogne)	13,30 €
Château Bas « Cuvée l'Alvernèque » (Coteaux d'Aix en Provence)	6,50 €
Château des Sarrins « Elevage en Fût de chêne » (Côtes de Provence)	20,90 €
Château Jean Coste « A côté de Saint Emilion » (Bordeaux)	6,50 €
Château la Bessane « A côté du Câteau Margaux » (Bordeaux-Margaux)	41,50 €
Château Lafont Meneaut « 3eme Vin du château Carbonnieux » (Pessac-Léo)	15,50 €
Château Mangot « Grand cru » (Bordeaux-Saint Emilion)	29,90 €
Château Paloumey « Cru Bourgeois » (Bordeaux – Haut Médoc)	24,90 €
Château Peyrat « Merlot et Cabernet » (Bordeaux – Graves)	10,50 €
Domaine Castell-Reynoard « Mourvedre » (Bandol)	18,50 €
Domaine de Jale «La Bouisse » (Côtes de Provence)	18,50 €
Domaine Les Entrefaux « 100% Syrah » (Crozes Hermitage)	19,90 €
Domaine Vallon Gauthier (Vin de pays des Maures)	4,20 €
Pommard de Chez Eric Boigelot « 100% Pinot Noir » (Bourgogne)	38,50 €