

# Boissons, Carte, vins et cave



## BIERES & CIDRES

### Les bières pression

	25 cl	50 cl
Blonde .....	3,00 €	5,80 €
Blonde sirop .....	3,10 €	5,90 €
Eguzki blonde .....	3,50 €	7,00 €
Eguzki IPA .....	4,80 €	9,50 €
Eguzki Gurea .....	4,80 €	9,50 €

### Les bières locales (33cl)

Eguzki Strong Ale .....	6,60 €
Eguzki Blanche .....	6,60 €
Eguzki Ambrée .....	6,60 €
Eguzki Stout .....	6,60 €
Eguzki Rosé .....	6,60 €
Ginger beer, BIO, Olatu .....	7,00 €

### Autres bières (33cl)

Heineken (sans alcool) .....	5,50 €
Desperado .....	6,00 €

### Les cidres basques (33cl)

Kupéla demi-sec .....	6,50 €
Kupéla brut .....	6,50 €

## APERITIFS

Sangria .....	5,00 €
Kir vin blanc (cassis, pêche ou mûre) ..	4,50 €
Kir Royal .....	12,50 €
Campari, suze (6cl).....	5,50 €
Lillet Schweppes .....	5,00 €
Spritz .....	8,00 €
Pastis basque (2cl) .....	4,50 €
Whisky Jameson (4cl) .....	6,50 €
Martini rouge ou blanc (6cl) .....	5,50 €
Américano .....	8,00 €

### Champagnes

Charpentier brut	
Coupe .....	12,00 €
Bouteille .....	69,00 €
Indigène Brut, Blanc de blanc	
Coupe .....	7,00 €
Bouteille .....	38,00 €

## SOFTS & SODAS

### Les locaux

Euskola (coca basque) 33cl .....	4,00 €
Euskola zéro 33cl .....	4,00 €
Jus OLATU 20cl  .....	4,20 €

(Orange, pomme, ananas, abricot, ace, tomate piment d'Espelette, thé glacé pêche)

Le BISSAP 33cl.....	5,00 €
---------------------	--------

### Les classiques

Orangina 25cl .....	3,80 €
Eusko Tonic 20cl.....	3,80 €
Perrier 33cl .....	3,80 €
Sirop à l'eau .....	2,00 €
Limonade du Pays Basque 33cl .....	3,80 €
Diabolo 33 cl .....	3,90 €
Eau minérale Ogeu gazeuse ou plate 75cl .....	6,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso .....	1,70 €
Double .....	3,40 €
Allongé .....	1,70 €
Décaféiné .....	1,70 €
Noisette .....	1,90 €
Café crème .....	2,50 €
Grand crème .....	4,20 €
Thé / infusion .....	3,00 €
Chocolat chaud .....	3,50 €
Cappuccino .....	4,00 €

Les alcools forts sont uniquement servis accompagnés du repas

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

# MENU DU JOUR

Le midi, hors week-end et jours fériés

Plat du jour : 14 €

Entrée + Plat OU Plat + dessert 16 €

Entrée, plat et dessert 19 €

Supplément "pièce du boucher" (180 g) + 2 €

## NOS FRONTONS

### FRONTON TOUT COCHON MAISON MONTAUZER

Jambon de Bayonne, chorizo, saucisson, pâté basque, guindillas

2/3 pers - 19 €    5/6 pers - 35 €

### FRONTON TOUT CANARD

Foie gras, magret séché, saucisson de canard, rillettes de canard,  
confit d'oignons

2/3 pers - 22 €    5/6 pers - 41 €

### FRONTON MIXTE

Jambon de Bayonne et tomme de brebis, guindillas

2/3 pers - 17 €    5/6 pers - 31 €

# LA FORMULE DU TRINQUET

Entrée + plat + dessert 36 €

Entrée + plat OU plat + dessert 30 €

## LES ENTRÉES : 12,00 €

- Brioche saumon fumé et crème citronnée
- Salade de camemberts panés et poivrons rôtis
- Panna cotta aux asperges, chips de ventrèche
- Couteaux à la plancha, sauce vierge
- Tartine de houmous d'aubergine et artichauts au pesto

## LES PLATS: 23,00 €

- Chipirons du Trinquet, riz au citron confit
- Salade océane (saumon fumé, crevettes roses, gambas)
- Côtes de canard du Sud-Ouest, sauce mangue et piment d'Espelette et pommes sautées
- Pavé de thon mi-cuit, coco coriandre et riz au citron confit
- Cochon de lait, jus réduit au cidre basque, légumes et pommes sautées

## LES DESSERTS : 9,00 €

- Coupe gourmande aux fraises, coulis et chantilly
- Crème chocolat et crumble 3 chocolats
- Finger vanille, Bailey's et cacahuètes caramélisées
- Gâteau basque de la Maison Pariès
- Assiette de fromage selon le marché

## LES INCONTOURNABLES

- Burger à l'effiloché de cochon et frites maison ..... 18,00 €
- Salade landaise ..... 24,00 €  
*(salade, foie gras, gésies, magret séché, asperges, croûtons)*
- Entrecôte, sauce tartare et pommes sautées ..... 26,00 €
- Côte de boeuf (pour 2 pers.) et frites maison ..... 61,00 €

## FORMULE PELOTARI 19,50 €

Un verre de vin (sur une sélection de notre choix) ou une bière 25 cl

-----

Assiette Pelotari : Ventrèche, chistora, oeufs fromage, frites et salade

## MENU ENFANT 10 €

Steak haché ou Crousty poulet  
Frites maison ou Légumes

-----

Dessert

# NOS FRONTONS



## FRONTON TOUT COCHON MAISON MONTAUZER

Jambon de Bayonne, chorizo, saucisson, pâté basque, guindillas

2/3 pers - 19 € 5/6 pers - 35 €

## FRONTON TOUT CANARD

Foie gras, magret séché, saucisson de canard, rillettes de canard, confit d'oignons

2/3 pers - 22 € 5/6 pers - 41 €

## FRONTON MIXTE

Jambon de Bayonne et tomme de brebis, guindillas

2/3 pers - 17 € 5/6 pers - 31 €

# TAPAS À PARTAGER OU PAS ...



*Tous les soirs et le samedi midi*

Chiffonnade de Bellota et guindillas .....	12,50 €
Anchois de Cantabrie .....	9,00 €
Croquettes de jambon piment de Padrón, jambon de Bayonne ...	8,00 €
Rillettes de canard Maison Montauzer, guindillas .....	8,50 €
Fouet .....	8,50 €
Olives vertes artisanales "Pico Limon" .....	4,50 €
Houmous d'aubergines .....	7,00 €
Cassolette de Padrón .....	7,00 €
Patatas bravas .....	6,00 €
Crevettes roses sautées .....	6,00 €
Rabas, sauce tartare .....	9,00 €
Thon mi-cuit, sésame .....	12,00 €
Cœurs de canard en persillade .....	9,00 €
Émincé de bœuf, chimichurry Basque .....	12,00 €

## MENU DU JOUR

*Le midi, hors week-end et jours fériés*

Plat du jour : 14 €

Entrée + Plat OU Plat + dessert 16 €

Entrée, plat et dessert 19 €

Supplément "pièce du boucher" (180 g) + 2 €

Retrouvez nos  
SUGGESTIONS  
DU MOMENT  
sur ardoise !



# Cocktails et Digestifs



Lillet Schweppes .....	5,00 €
Gin Tonic .....	9,00 €
Mojito Basque .....	9,00 €
<i>Izarra vert, schweppes, menthe et citron vert</i>	
Spritz .....	8,00 €
Spritz Basque .....	11,00 €
<i>Liqueur de clémentine Brana, Bitter Italien, Prosecco</i>	

## Liqueurs / Spiritueux

Liqueur de Patxaran (Egiazki - Pays Basque) .....	6,00 € (6cl)
Liqueur artisanale de prunelles sauvages anisées	
Liqueur de Patxaka (Egiazki - Pays Basque) .....	6,00 € (6cl)
Liqueur artisanale vintage d'exception de pommes sauvages	
Liqueur de Jinkoa (Egiazki - Pays Basque) .....	6,00 € (6cl)
Liqueur artisanale de Feijoa (goyave brésilienne)	
Liqueur de Manzana (Egiazki - Pays Basque) .....	5,00 € (6cl)
Liqueur artisanale obtenue après distillation de pommes vertes	
Liqueur de Menta (Egiazki - Pays Basque) .....	6,00 € (6cl)
Liqueur artisanale de menthe fraîche poivrée	
Liqueur de clémentine (Domaine Brana - Pays Basque) .....	7,00 € (6cl)
Liqueur constituée de clémentines corses	
Rhum vieux (ETS. Lapurdi - Pays Basque) .....	8,00 € (4cl)
Distillerie Acha - Amurrio - Araba - Euskadi	
London dry gin (ETS. Lapurdi - Pays Basque) .....	8,00 € (4cl)
Distillerie Acha - Amurrio - Araba - Euskadi	
Whisky Single Malt (ETS. Lapurdi - Pays Basque) .....	8,00 € (4cl)
Distillerie Acha - Amurrio - Araba - Euskadi	
Armagnac (Alain Faget) .....	8,50 € (4cl)
Vieilli 12 ans en fût de chêne	
Eau de Vie de Poire William (Domaine Brana - Pays Basque) ...	10,00 € (4cl)
Eau de Vie de Poire William (Domaine Brana - Pays Basque)	
Izarra verte .....	7,00 € (6cl)
Note dominante de menthe poivrée	
Bailey's .....	6,00 € (6cl)

Alcool >18 ° uniquement associé à un service de restauration.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

6,00 € (6cl)

# Nos vins

## Les rouges

### IGP Côtes de Gascogne

Domaine Chiroulet, « Terroir Gascon »

*Merlot, Cabernet franc, Tannat*

Verre	Bouteille
4,00 €	21,50 €

### IGP Terroir Landais

Domaine de Tursan, « Cœur de Vignerons »

*Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

-	22,50 €
---	---------

Domaine de la Pointe, « Les Pieds dans le Sable »

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

5,00 €	26,00 €
--------	---------

### AOC Côtes du Rhône

Réserve du Grand Veneur, Alain Jaume

*Grenache noir, syrah, cinsault et mourvèdre*

-	23,00 €
---	---------

Réserve du Grand Veneur, Alain Jaume MAGNUM

-	44,00 €
---	---------

### Vin de France

Famille Bruno Laffon, « Magellan »

*Pinot Noir*

5,00 €	26,00 €
--------	---------

### AOP St Nicolas de Bourgueil, Loire

Domaine les Valettes, « Origine »

*Cabernet Franc*

4,50 €	26,00 €
--------	---------

### AOP Morgon

Domaine Didier Desvignes

*Gamay*

-	31,00 €
---	---------

### AOP Minervois

Clos de Pals, Domaine des Homs

*Grenache, syrah*

-	27,50 €
---	---------

	Verre	Bouteille
<b>AOP Pic Saint Loup, Languedoc</b> Domaine de Cazeneuve, BIO "Cynarah" <i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	6,50 €	37,00 €
<b>AOP Irouleguy, Pays Basque</b> Domaine Brana, « Ohitza », <i>Tannat 50 %, Cabernet Franc 30 %, Cabernet-Sauvignon 20%</i>	-	32,00 €
<b>AOP Bordeaux</b> Domaine Poitevin-Lavigne, « Altitude » <i>Merlot 80 %, Cabernet Franc 20 %</i> <i>Une démarche environnementale avec notre tout premier vin aux bouteilles consignées</i>	-	23,00 €
<b>AOP Graves, Bordeaux</b> Château Ludeman <i>50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot</i>	5,00 €	28,50 €
<b>AOP Madiran</b> Tradition, Château Viella <i>Tannat, cabernet Franc</i>	-	22,00 €
<b>AOP Pessac-Léognan, Bordeaux</b> Château Lafont Menaut <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	-	44,50 €
<b>Château Lafont Menaut (magnum)</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	-	79,00 €
<b>DOC Rioja, Espagne</b> Crianza, Marqués de Cáceres <i>Tempranillo, grenache, graciano</i>	-	28,00 €
<b>DOC Mendoza, Argentine</b> Altosur, Finca Sophenia <i>Malbec</i>	-	33,00 €

# Les blancs

## IGP Côtes de Gascogne

Domaine Chiroulet, « Terres Blanches»

*Gros Manseng, Sauvignon, Ugni Blanc*

Verre 3,50 €  
Bouteille 19,50 €

Domaine Chiroulet, « Soleil d'automne», DOUX

*Gros Manseng*

4,00 € 22,00 €

## IGP Landes

Domaine de Tursan, « Cap E Tot», DOUX

*Gros Manseng*

3,50 € 18,50 €

Domaine de la Pointe, « Les Pieds dans le Sable»

*Gros Manseng, Chardonnay, Chenin*

5,00 € 26,00 €

## IGP Pays d'Oc

Extrait de Romarion

*Chardonnay*

- 21,00 €

## AOP Bordeaux

Domaine Poitevin-Lavigne, « Altitude »

*Sauvignon, Sémillon* Une démarche environnementale : bouteilles consignées

- 23,00 €

## IGP Val de Loire

Mme Alice, Domaine Ampelidae

*Souvigné, sauvignon*

- 21,00 €

## DOC Txakoli, Gipuzkoa

Domaine de l'Echelette, « K Pilota »

*Ondarrabi Zuri*

- 27,50 €

## AOP Irouleguy, Pays Basque

Domaine Brana, « Ilori »

*Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu*

- 38,00 €

## AOP Mâcon, Bourgogne

Domaine de l'Echelette, « Cruzille »

*Chardonnay 100%*

6,00 € 32,50 €

## AOP Côtes du Rhône

Cuvée Réserve, Famille Perrin

*Grenache blanc, marsanne, roussanne, viognier*

- 28,00 €

## DOC Rueda, Espagne

Marqués de Cáceres

*Verdejo*

4,00 € 22,00 €

## Les rosés

### **IGP Côtes de Gascogne**

Domaine Chiroulet, « Le Temps des Fleurs »  
*Merlot, Cabernet Franc, Tannat*

Verre	Bouteille
4,00 €	20,00 €

### **IGP Terroir Landais**

Domaine de la Pointe, « Les Pied dans le Sable »  
*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

-	24,00 €
---	---------

### **IGP Pays d'Oc**

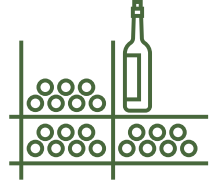
Domaine Preignes le Vieux, « Paradis »  
*Grenache*

4,50 €	25,00 €
--------	---------

### **AOP Côtes de Provence**

Château Rosan, « Evidence »  
*BIO, Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle*

5,50 €	30,00 €
--------	---------



# La cave

Vente à emporter ...

## Les rouges

### IGP Côtes de Gascogne

Domaine Chiroulet, « Terroir Gascon » 10,00 €  
*Merlot, Cabernet franc, Tannat*

### IGP Terroir Landais

Domaine de Tursan, « Cœur de Vignerons » 11,50 €  
*Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

Domaine de la Pointe, « Les Pieds dans le Sable » 12,50 €  
*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

### AOC Côtes du Rhône

Réserve du Grand Veneur, Alain Jaume // €  
*Grenache noir, syrah, cinsault et mourvèdre*

Réserve du Grand Veneur, Alain Jaume MAGNUM // €

Famille Bruno Laffon, « Magellan » 12,50 €  
*Pinot Noir*

### AOP St Nicolas de Bourgueil, Loire

Domaine les Valettes, « Origine » 13,50 €  
*Cabernet Franc*

### AOP Morgon

Domaine Didier Desvignes // €  
*Gamay*

### AOC Minervois

Clos de Pals, Domaine des Homs // €  
*Grenache, syrah*

### **AOP Pic Saint Loup, Languedoc**

Domaine de Cazeneuve, BIO "Cynarah" 15,50 €

*Cinsault, Grenache, Syrah*

### **AOP Irouleguy, Pays Basque**

Domaine Brana, « Ohitza » 22,50 €

*Tannat, Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon*

### **AOP Graves, Bordeaux 17,50 €**

Château Ludeman

*Cabernet Sauvignon, Merlot*

### **AOP Madiran**

Tradition, Château Viella €

*Tannat, Cabernet Franc*

### **DOC Rioja, Espagne**

**Crianza, Marqués de Cáceres €**

*20% Grenache, 50% Mourvedre, 30 % Syrah*

### **DOC Mendoza, Argentine**

Altosur, Finca Sopenia €

*Tempranillo, grenache, graciano*

# Les blancs

## IGP Côtes de Gascogne

Domaine Chiroulet, « Terres Blanches» 9,50 €

*Gros Manseng, Sauvignon, Ugni Blanc*

Domaine Chiroulet, « Soleil d'automne», DOUX 10,50 €

*Gros Manseng*

## IGP Landes

Domaine de Tursan, « Cap E Tot», DOUX 8,50 €

*Gros Manseng*

Domaine de la Pointe, « Les Pieds dans le Sable» 12,50 €

*Gros Manseng, Chardonnay, Chenin*

## IGP Pays d'Oc

Extrait de Romarion 0 €

*Chardonnay*

## IGP Pays d'Oc

Mme Alice, Domaine Ampelidae 0 €

*Souviigné, sauvignon*

## DOC Txakoli, Gipuzkoa

Domaine de l'Echelette, « K Pilota » 15,00 €

*Ondarrabi Zuri*

## AOP Irouleguy, Pays Basque

Domaine Brana, « Ilori » 21,00 €

*Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu*

## AOP Mâcon, Bourgogne

Domaine de l'Echelette, « Cruzille » 17,00 €

*Chardonnay*

## DOC Rueda, Espagne

Marqués de Cáceres 0 €

*Tempranillo, grenache, graciano*

## *Les rosés*

### **IGP Côte de Gascogne**

Domaine Chiroulet, « Le Temps des Fleurs » 9,50 €

*Merlot, Cabernet Franc, Tannat*

### **IGP Terroir Landais**

Domaine de la Pointe, « Les Pied dans le Sable » 12,50 €

*Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon*

### **IGP Pays d'Oc**

Domaine Preignes le Vieux, « Paradis » 13,00 €

*Grenache*

### **AOP Côtes de Provence**

Château Rosan, « Evidence » 16,00 €

*BIO, Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle*

# La Cave

## Vente à emporter ...



### Les Spiritueux

- Liqueur de Patxaran (Egiazki - Pays Basque) ..... 30,00 €**  
Liqueur artisanale de prunelles sauvages anisées  
*En bouche, des notes de fruits compotés sont réhaussées par la puissance et la chaleur de l'alcool parfaitement intégrées.*
- Liqueur de Patxaka (Egiazki - Pays Basque) ..... 30,00 €**  
Liqueur artisanale vintage d'exception de pommes sauvages  
*Déliçats arômes de pommes anisées et de caramel. La bouche, très expressive, est longue et suave.*
- Liqueur de Jinkoa (Egiazki - Pays Basque) ..... 30,00 €**  
Liqueur artisanale de Feijoa (goyave brésilienne)  
*En bouche : première attaque intense puis rondeur révélant un surprenant mélange d'ananas, de fraise et de goyave.*
- Liqueur de Manzana (Egiazki - Pays Basque) ..... 26,50 €**  
Liqueur artisanale obtenue après distillation de pommes vertes  
*La bouche apporte des notes de fruits croquants qui se mêlent à une texture riche et onctueuse.*
- Liqueur de Menta (Egiazki - Pays Basque) ..... 26,50 €**  
Liqueur artisanale de menthe fraîche poivrée  
*Le nez rafraîchissant, est contrebalancé par de légères notes épicées en bouche.*
- Liqueur de clémentine (Domaine Brana - Pays Basque) ..... 36,00 €**  
Liqueur constituée de clémentines corses, son goût zesté équilibre fraîcheur et complexité, rappelant les saveurs de Noël.  
*Nez : frais, zesté, aux arômes délivrés par la clémentine que l'on pèle*  
*Bouche : fraîche, évoluant vers la douceur confiturée des zestes, finissant tonique*
- Rhum vieux (ETS. Lapurdi - Pays Basque) ..... 34,00 €**  
Distillerie Acha – Amurrio – Araba – Euskadi  
*Rhum de mélasse blend des Caraïbes (Nicaragua, Barbades, Trinidad) de 3 ans d'âge vieilli en barrique ibérique et française en Araba.*
- London dry gin (ETS. Lapurdi - Pays Basque) ..... 30,00 €**  
Distillerie Acha – Amurrio – Araba – Euskadi  
*Gin aromatique, distillé 5 fois et à base de 10 ingrédients botaniques naturels : genièvre, coriandre, cardamome, cannelle, menthe poivrée, zeste de citron, zeste d'orange, thym, angélique et pamplemousse rouge.*
- Whisky Single Malt (ETS. Lapurdi - Pays Basque) ..... 34,00 €**  
Distillerie Acha – Amurrio – Araba – Euskadi  
*Whisky blend aux céréales de 3 ans d'âge, vieilli en barrique de chêne de Navarre, composé d'un blend de malt whisky.*

**Pastis Basque (Egiazki - Pays Basque) ..... 35,00 €**

Issu d'une infusion d'anis étoilé et d'une macération de réglisse de Navarre.  
*Il surprend par sa douceur et son caractère peu sucré subtilement réglissé.*

**Armagnac (Alain Faget) ..... 59,00 €**

Vieilli 12 ans en fût de chêne

*Nez explosif qui dégage des arômes de pruneau et de vanille. En bouche, rond et gras, souple eau de vie d'un bel équilibre.*

**Eau de Vie de Poire William (Domaine Brana – Pays Basque) ..... 86,00 €**

Eau de Vie de Poire William (Domaine Brana – Pays Basque)

*L'eau de vie de Poire William est élevée en cuves d'acier inoxydable pendant 7 ans*

*Nez : Aromatique, très fin, fruit frais, marqué William : la signature Brana.*

*Bouche : Attaque nerveuse qui se développe en donnant l'impression de croquer le fruit mûr, intense et très élégante. Finale : Onctueuse, fine et longue.*

**Poire Prisonnière (Domaine Brana – Pays Basque) ..... 129,00 €**

Les poires William proviennent de vergers d'arboriculteurs locaux.

*Au mois de mai, de petites poires sont délicatement placées à l'intérieur de bouteilles accrochées aux arbres. Enfermées dans l'alcool de poire pendant un certain temps afin de confire le fruit tout en le gorgeant d'alcool de poire. Des bains successifs lui apportent l'homogénéité recherchée.*

**Domaine Brana – Pays Basque**

**Coffret 3 Liqueurs - Poire / Clémentine / Framboise – 20cl ..... 49,00 €**

*Liqueur de Framboise : élaborée à partir de framboises de qualité, naturelle et sans ajout artificiel.*

*Liqueur de Poire : issue des poires William du Sud-Ouest, cette liqueur offre douceur et notes épicées subtiles.*

*Liqueur de Clémentine : constituée de clémentines corses, son goût zesté équilibre fraîcheur et complexité, rappelant les saveurs de Noël.*

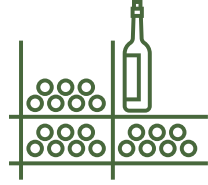
**Domaine Brana – Pays Basque**

**Coffret 3 whiskies - Bourbon / Porto / Tourbé – 20cl ..... 56,00 €**

*Finish Bourbon : vieilli en fût de bourbon, il dévoile des notes douces de caramel et de vanille, offrant une dégustation ronde et élégante.*

*Finish Porto : vieilli en fût de porto, ce whisky suggère des arômes de fruits des bois, avec une richesse veloutée et chaleureuse.*

*Finish Tourbé : vieilli en fût de whisky tourbé, il se distingue par des notes de fruits secs, herbacées et céréalières pour une expérience gustative plus audacieuse.*



# La cave

Vente à emporter ...

## *Les rouges*

<b>IGP Côte de Gascogne</b>	Domaine Chiroulet « Terroir Gascon »	10,00 €
	Domaine Chiroulet « Grande Reserve »	18,00 €
<b>IGP Terroir Landais</b>	Domaine de Tursan « Cœur de Vignerons »	11,50 €
	Domaine de la Pointe « Les Pieds dans le Sable »	12,50 €
<b>Vin de France</b>	Famille Bruno Laffon BIO « fruit défendu »	11,50 €
	Famille Bruno Laffon « Magellan »	12,50 €
<b>AOP St Nicolas de Bourgueil, Loire</b>	Domaine les Valettes « Origine »	13,50 €
<b>AOP Gaillac</b>	Domaine de Brin « Vendemia »	16,50 €
<b>AOP Brouilly, Beaujolais</b>	Didier Devisgnes « L'Optimum »	15,50 €
<b>AOP Faugères, Languedoc</b>	Domaine Mas Olivier « Parfum du Mas Olivier »	15,50 €
<b>AOP Pic Saint Loup, Languedoc</b>	Domaine de Cazeneuve BIO "Cynarah"	22,50 €
<b>AOP Irouleguy, Pays Basque</b>	Domaine Brana « Ohitza »	17,50 €
<b>AOP Graves, Bordeaux</b>	Château Ludeman	14,50 €
<b>AOP Madiran</b>	Domaine Labranche Laffont	15,50 €
	Château Bouscassé (magnum)	75,00 €
<b>AOP Côtes du Rhône</b>	Domaine Perrin « Réserve »	14,50 €
<b>AOP Crozes Hermitage</b>	Domaine Perrin « Les Alexandrins »	17,50 €
<b>AOP Saint-Emilion</b>	Bordeaux Château Petit Bouquey	23,50 €
<b>AOP Pessac-Léognan, Bordeaux</b>	Château Lafont Menaut	26,50 €
	Château Lafont Menaut Magnum	51,00 €
<b>AOP Ribera del Duero, Espagne</b>	Pinna Fidelis "Tito Roble"	14,50 €

## *Les blancs*

<b>IGP Côte de Gascogne</b>	Domaine Chiroulet « Terres Blanches»	9,50 €
	Domaine Chiroulet « Côte d'Heux»	12,00 €
	Domaine Chiroulet « Soleil d'automne», DOUX	10,50 €
<b>IGP Landes</b>	Domaine de Tursan « Cap E Tot», DOUX	8,50 €
	Domaine de la Pointe « Les Pieds dans le Sable»	12,50 €
<b>Vin de France</b>	Famille Bruno Laffon, Magellan	13,00 €
<b>IGP Pays d'Oc</b>	Domaine Figuières « Tempus »	14,50 €
<b>DOC Txakoli, Gipuzkoa</b>	Domaine de l'Echelette, « K Pilota »	15,00 €
<b>AOP Irouleguy, Pays Basque</b>	Domaine Brana « Ilori »	21,00 €
<b>AOP Mâcon, Bourgogne</b>	Domaine de l'Echelette « Cruzille »	17,00 €
<b>AOP Chablis</b>	Domaine de Vauroux	17,00 €

## *Les rosés*

<b>IGP Côte de Gascogne</b>	Domaine Chiroulet « Le Temps des Fleurs »	9,50 €
<b>Vin de France</b>	Famille Bruno Laffon « Fruit Défendu »	11,00 €
<b>IGP Terroir Landais</b>	Domaine de la Pointe « Les Pied dans le Sable »	12,50 €
<b>IGP Pays d'Oc</b>	Domaine Preignes le Vieux « Paradis »	13,00 €
<b>AOP Côtes de Provence</b>	Château Rosan « Evidence »	16,00 €